

## ثالثاً

### طرق إعداد وطهو الطيور

الدجاج الرسن، المشوي، نجرسكو الدجاج،  
شيش طاووق، دجاج كنتاكي، دجاج نكا،  
دجاج بالصلصة البيضاء، كفتة الدجاج  
وطرق إعداد البط والأرانب والأوز  
والحمام.. و... و...



## دجاج "روستو"

### ◆ المقادير:

- ٢ دجاجة متوسطة الحجم.
- ٢ ملعقة سمن أو زيت ذرة.
- ٢ بصلة متوسطة + ٢ ملعقة ليمون.
- ٢ جزرة + (ملح، فلفل أسود، بهار).

### ◆ الطريقة:

- يغسل الدجاج جيداً، وتقطع كل واحدة لأربع قطع.
- تحضر خلطة من الجزر المبشور بإضافة الملح والفلفل وعصير الليمون.
- يوضع نصف هذا المقدار في صينية مدهونة بالسمن أو الزيت، وتوضع فوقها قطع الدجاج، ثم يغطى بباقي الخلطة ويرش السطح بسمن سائح أو زيت.
- تغطي الصينية وتزج في فرن حار نوعاً، ثم يرفع الغطاء وتترك الصينية على نار هادئة حتى يحمر سطحها وينضج، وتقدم ساخنة.

\*\*\*

## شيش طاووق باللوز

### ◆ المقادير:

- ك دجاج مخلى ومنزوع الجلد أو صدور أو وراك.
- بصلة كبيرة مبشورة .
- $\frac{1}{4}$  كوب زبادى.
- قشر ليمونة مبشورة.
- ملعقة صغيرة زعتر.
- ٢ ملعقة صغيرة ثوم مدقوق.
- ٢٥٠ جرام لوز+ ملح وفلفل.
- ٤ ملاعق كبيرة زيت ذرة.

### ◆ الطريقة:

- تغسل قطع الدجاج جيدا وتقطع إلى مكعبات متوسطة (بحجم الشيش طاووق)
- يحمص اللوز فى الفرن أو التوستر، ثم يدق قليلا ليكون مفريا خشنا ويترك جانبا.
- تعصر البصلة للحصول على الماء فقط، ثم يخلط الزبادى وماء البصل والثوم وقشر الليمون وعصير الليمون والزعتر والملح والفلفل فى وعاء.

- يخفق الجميع جيداً حتى يتجانس المزيج ثم تضاف مكعبات الدجاج وتترك لتتبيل لمدة ساعتين إلى ٦ ساعات.
- يسخن الزيت في طاسة على نار عالية وتضاف قطع الدجاج وتقلب وتترك لمدة ٢٠ دقيقة حتى تنضج.
- عندما يتشرب الدجاج كل الماء الناتج عن نضجه، يضاف اللوز المجروش ويقلب باستمرار ليحمر مع قطع الدجاج حتى يغطيها جيداً ثم يقدم.



## الدجاج المقلّى بالكورن فليكس المجروش

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  ك صدور دجاج مخلية (شرائح فيليه).
- كوب زبادى + ١ بصلة صغيرة مبشورة.
- بيضتان مخفوقتان + ١ كوب دقيق.
- ٢ كوب كورن فليكس + فص ثوم مفرى.
- زيت غزير للقلّى + ملح وفلفل.

### ◆ الطريقة:

- يغسل الدجاج جيداً ثم توضع شرائح الدجاج مع الزبادى والبصل والثوم والملح والفلفل وتغطى وتترك فى التتبيلة طوال الليل.
- يوضع الكورن فليكس فى كيس ويدق حتى يصبح مجروشاً خشناً ويوضع فى طبق مسطح.
- يوضع الدقيق فى طبق مسطح والبيض فى وعاء، ثم تغمس شرائح الدجاج فى الدقيق ثم فى البيض ثم فى الكورن فليكس المجروش.
- يسخن الزيت فى طاسة عميقة على نار متوسطة حتى يقدح ويقلى الدجاج فى زيت غزير حتى يصبح مقرمشاً ولونه ذهبياً ثم يصفى على ورق ماص ويقدم.

## الدجاج المشوى السريع

### ◆ المقادير:

- ٢ دجاجة متوسطة الحجم + ٢ بصلة.
- ٢ ملعقة ليمون + ملعقة خل + ملح، فلفل.
- بهار، حبهان، ورق لورى + قليل من الزيت.

### ◆ الطريقة:

- يجهز الدجاج وتقطع كل دجاجة لثمانى قطع.
- يفرى البصل ويضاف له الليمون والخل والتوابل ويخلط ببعضه ويتبل الدجاج بهذه الخلطة ويترك لساعتين.
- يوضع الدجاج بعد ذلك فى صينية وتضاف إليه رشّة زيت ويرفع على نار هادئة حتى ينضج.
- يرش بقليل من البهارات والفلفل الأسود والملح وتدخل الفرن على الرف الأوسط ونشعل الشواية حتى يحمر سطح الدجاج، ويمكن أن نقلبه على الجانب الآخر حتى يحمر من جميع الجوانب.
- وحتى يأخذ طعم الشواء نشعل فحمة على النار ثم نضعها داخل الصينية بعد خروجها من الفرن ونغطيها سريعا بغطاء.
- ترص على طبق به بعض البقدونس وتقدم ساخنة.

## دجاج كنتاكي (١)

### ◆ المقادير:

- دجاجة مقطعة قطعاً صغيرة.
- $\frac{1}{2}$  كوب دقيق.
- $\frac{2}{3}$  كوب حليب.
- بيضتان مخفوقتان جيداً.
- بهارات إيطالية.
- كيس شوربة طماطم مجففة (ماجى أو أى نوع).
- زيت للقلى.

### ◆ الطريقة:

- نخلط الحليب والبيض جيداً.
- نخلط الدقيق والبهارات والشوربة المجففة.
- نغمس الدجاج فى الحليب ثم خليط الدقيق ونضعها فى الثلاجة حوالى ساعة.
- ثم يقلى فى الزيت ونخرجه على ورق المطبخ ويقدم.

## دجاج كنتاكي (٢)

### ◆ المقادير:

- ١٦ دبوس دجاج .
- ملعقة كبيرة حليب بودرة .
- بيضتان + جوزة الطيب مبشورة .
- ماء بصل + عصير ليمسون .
- ملعقتان زيادى + ملح .
- فلفل أسود، بهار، جنزبيل، قرفة .
- $\frac{1}{4}$  كوب ماء أو  $\frac{1}{4}$  كوب حليب سائل .

### ◆ للتحمير:

- زيت للتحمير، كوب بقسماط ناعم، ملح، فلفل أسود، بهار، فلفل أحمر "حار" حسب الرغبة .

### ◆ الطريقة:

- يخفق البيض مع الحليب حتى يتجانس الخليط مع الملح والفلفل الأسود .
- يخلط البقسماط الناعم مع الملح والفلفل الأسود، والبهار، والشطة .
- توضع الدبابيس فى التتبيلة "ماء البصل، عصير الليمون،

الزبادى ، التوابل جميعا" وتترك حوالى ساعة ونصف في هذه الخلطة.

• تغمس قطع الدجاج بعد ذلك في البيض والحليب الذى خفق من قبل.

• ثم تقلب في خلطة البقسماط والتوابل حتى ينتهى المقدار.

• يقده الزيت ويحمر فيه الدجاج ثم يرفع على الورق الماص.

• ترص قطع الدجاج في طبق التقديم وتجميل بشرائح الطماطم أو الشيسى.

**ملحوظة:**

يمكن زيادة عدد الدبائيس مع مراعاة المقادير الأخرى.

يمكن استبدال الحليب البودرة بالقليل من اللبن الطبيعى.

\*\*\*

## نجر سكو الدجاج

### ◆ المقادير:

- دجاجة متوسطة مسلوقة أو نصف كيلو صدور مسلوقة مقطعة.
- ٢ كوب بشاميل +  $\frac{1}{4}$  كوب جبنة رومي مبشورة.
- كيلو مكرونة إسباجيتي أو شرائط مسلوقة.
- ٢ ملعقة سمن أو زبد + ملح + فلفل أسود.
- بيضتان + كوب لبن.

### ◆ الطريقة:

- تخلى الدجاجة المسلوقة أو الصدور وتقطع قطعاً وتبيل بالملح والفلفل.
- نضيف البشاميل إلى المكرونة المسلوقة مع التقليب.
- ثم نخلط قطع الدجاج مع المكرونة المجهزة بالبشاميل ونضع الجميع في صينية مدهونة بالسمن.
- نخلط البيض مع اللبن والزبد ثم نغطي المكرونة بهما وترش بالجبنة الرومي المبشورة.
- تترج في الفرن حتى يحمر وجهها.

\*\*\*

## دجاج تكا

### ◆ المقادير:

- دجاجة مخلية ومغسولة.
- ٢ ثمرة طماطم مبشورة.
- ٤ فصوص ثوم مفرى.
- $\frac{1}{2}$  ملعقة حبهان مطحون.
- كوب زيادى + ملعقة جنزبيل.
- بصلة مفرية + ليمونة معصورة.
- بابريكا + كزبرة جافة.
- ملعقة زيت + ملعقة خل.
- قطعة فحم + ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

- نقوم بعمل بعض الثقوب والشقوق فى الدجاجة، ونرش عليها الخل ونتركها لبعض الوقت.
- نخلط جميع المقادير مع بعضها وتبل بها الدجاجة ونتركها بالثلاجة لعدة ساعات أو ليلة إذا كان هناك متسع من الوقت.

- ثم بعد ذلك نضعها في صينية وندخلها فرن ساخن بدرجة ٢٠٠° و نتركها لمدة نصف ساعة دون أن نغطيها أو حتى تنضج.
- نضع قطعة الفحم على النار حتى تحمر ونقوم بوضع قطعة فويل بها ملعقة زيت أو سمن في منتصف الصينية ونطش فيها الفحم ونغطي بسرعة حتى تأخذ طعم الشواء.. وبالطبع نزيل الفويل بالفحم بعد ذلك.

#### ■ ملحوظة:

- يمكن استخدام صدور الدجاج بنفس الطريقة على أن تقطع مكعبات وتغلف الصينية بالفويل قبل دخولها الفرن.
- ويمكن أيضا أن نسلق الدجاج لمدة ٥ دقائق ثم ينشل ويتبل لمدة ٨ ساعات ثم يدخل الفرن إلى أن ينضج ويحمر لونه.



## دجاج بالصلصة البيضاء

### ◆ المقادير:

- دجاجة متوسطة الحجم.
- ملعقة كبيرة دقيق + ملعقتان كبيرتان سمن أو زيت.
- بصلة صغيرة مبشورة + كوب لبن.
- كوب من الماء أو الشوربة.

### ◆ الطريقة:

- تقطع الدجاجة إلى أربع قطع، ثم تحمر في السمن أو الزيت وترفع منه.
- يشوح البصل المبشور في السمن أو الزيت المتخلف من تحمير الدجاج.
- يضاف الدقيق ويقلب على نار هادئة مدة دقيقة ثم يرفع الإناء بعيدا عن النار.
- يضاف الماء أو الشوربة تدريجيا مع التقليب الجيد.
- يضاف اللبن أيضا ويغلى الخليط على النار الهادئة مع استمرار التقليب.
- تضاف قطع الدجاج ويغطى الإناء ويترك على النار الهادئة حتى ينضج (يضاف قليل من الماء أو الشوربة كلما لزم الأمر).
- **ملحوظة:** عند التقديم يضاف لإناء الدجاج نصف كيلو من البسلة والجزر المسلوق ويغرف ويقدم.

## دجاج بصلصة الخضروات

### ◆ المقادير:

- ٢ دجاجة متوسطة.
- ملعقتان كبيرتان زيت .
- ملعقة صغيرة زبدة.
- ٢ بصلة متوسطة شرائح.
- ٢ فص ثوم مفرى.
- ٣ ثمرات فلفل ألوان مختلفة مقطع شرائح.
- ٢ ثمرة طماطم تقطع مكعبات صغيرة.
- مكعب مرقة دجاج .
- ملعقتان صغيرتان صلصة.
- ملعقة كبيرة بقدونس مفرى.
- ملح، فلفل، زعتر، بهارات.

### ◆ الطريقة:

- يغسل الدجاج ويسلق نصف سلق، ثم يرفع من ماء السلق ويترك حتى يبرد ويقطع أرباع.
- يسيح الزبد والزيت على النار، ثم يضاف البصل ويقلب

حتى يصير لونه ذهبياً، يضاف الثوم والفلفل ويقلب حتى يذبل الفلفل.

• يضاف مكعب مرقة الدجاج وصلصة الطماطم ويتبل ويترك على النار حتى يغلظ قوام الصلصة.

• ترص قطع الدجاج في صينية وتصب فوقها الصلصة ويرش البقدونس على الوجه وتغطى وتترك داخل الفرن حتى تنضج.

• يرفع الغطاء وتوضع الصينية تحت شواية الفرن حتى يصير لونها ذهبياً.

• تقدم مع أرز مفلفل أو مكرونة وسلطة خضراء أو حسب الرغبة.



## كولياستي الدجاج

### ◆ المقادير:

- ٢ دجاجة صغيرة (في العمر وليس الوزن).
- ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- ملعقة كبيرة عصير بصل.
- $\frac{1}{4}$  كوب ماء + ملح .
- ملعقتان سمن.
- فلفل، بهار.

### ◆ الطريقة:

- تغسل الدجاجة جيداً وتشق من الظهر وينزع عظم الصدر والضلع.
- تدق قليلاً وتبل بالليمون والملح والفلفل والبهار وعصير البصل وتترك ساعة على الأقل.
- يقدهح السمن في صينية ثم يوضع بها الدجاج مفرد ثم يغطى بغطاء مسطح فوقه ثقل.
- يترك على نار هادئة حتى يحمر السطح السفلى، ثم يقلب على الوجه الآخر ليحمر بنفس الطريقة مع إضافة الماء بالتدريج حتى يتم نضجها.



## دجاج بانيه

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  ك دجاج بانيه أو صدور وتقطع شرائح رفيعة.
- بصل مفرى للتبيل.
- $\frac{1}{4}$  كوب زيادى.
- عصير ليمونة .
- ملح، فلفل، بهار .
- ملعقة خل + ملعقة زيت .
- ٣ بيضات + ٢ ملعقة لبن .
- دقيق + بقسماط ناعم .
- زيت للتحمير .

### ◆ الطريقة:

- يغسل الدجاج جيدا بنقعه لمدة ربع ساعة فى الماء والملح وملعقة خل ثم يشطف.
- يضاف البصل للزبادى وعصير الليمونة والملح والفلفل والبهارات.
- يضاف الخليط للدجاج ويترك منقوع فيه لمدة ساعتين على الأقل.

- يخفق البيض مع إضافة اللبن والزيت والتوابل.
- تغمس شرائح الدجاج المتبلّة في الدقيق ثم تغمس في البيض، ثم البقسماط المتبل، أو نخلط الاثنين معا (الدقيق، البقسماط).
- إذا كنا قد قطعنا الدجاج لشرائح طولية رفيعة فيمكن أن نعيدها للبيض مرة ثانية ثم البقسماط.
- تحمر الشرائح في زيت غزير إلى أن تأخذ اللون الذهبى وتنشل على ورق ماص.
- ترص في طبق التقديم مع السلطة الخضراء والشيبسى.

\*\*\*

## صدور الدجاج بصلصة الشبث

### ◆ المقادير:

- ك صدور دجاج.
- ملعقتان دقيق + ملعقة زبدة.
- $\frac{1}{4}$  ك كريمة فريش + بصلة كبيرة مفرية.
- ٢٠٠ جرام مكرونة شرائح مسلوقة.
- ١٠٠ جرام بروكلي للتجميل.
- حزمة شبث مقطع رفيعا + ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

- تتبل الصدور بالملح والفلفل وترش بالدقيق، ثم تشوح في الزبدة على الجانبين حتى تحمر وتنشل.
- تزج في الفرن لمدة ربع ساعة حتى يتم النضج.
- نضع في نفس المقلاة البصلة المفرية، ثم الشبث المقطع ويقلبان معا .
- نضيف الشبث المقطع ويقلب معها، ثم نضيف الكريمة اللباني والملح والفلفل حتى يتكون الصوص.
- نضع الصوص في طبق التقديم وفوقه الصدور فور خروجها من الفرن وتقدم مع المكرونة المسلوقة.

## كوردن بلو الدجاج

### ◆ المقادير:

- ك صدور دجاج فيليه.
- ثوم بودرة + بصل بودرة.
- ٤ ملاعق دبس رمان.
- ٤ ملاعق مستردة.
- ٤ ملاعق كاتشب.
- ٣ بيضات مخفوقة .
- ٣ ملاعق بهارات دجاج.
- ٣ ملاعق زعتر مفروم ناشف.
- ٣ ملاعق بابريكا + ملح، فلفل.
- ٣ أكواب بقسماط ناعم.
- $\frac{1}{2}$  كوب لبن + زيت للقللي.

### ◆ للحشو:

- $\frac{1}{4}$  ك لانشون رومي مدخن (أو دجاج مدخن).
- $\frac{1}{4}$  ك جبنة شيدر صفراء.

## ◆ الطريقة:

- يتبل الدجاج بكل البهارات السابقة ويترك لمدة نصف ساعة ثم تدق كل قطعة على حدة.
- ثم تحشى كل قطعة دجاج بقطعة لانشون رومى أو دجاج مدخن وقطعة صغيرة من الجبن الشيدر.
- يتم لف كل قطع الدجاج بعد حشوها على شكل رول.
- يتم خفق البيض مع اللبن وقليل من الملح والفلفل.
- يتم إضافة القليل من الدقيق الأبيض للبقسماط، ثم يتبل البقسماط بهارات الدجاج والبابريكا وبودرة الثوم والبصل والزعتر.
- يتم وضع قطع الدجاج فى البيض ثم البقسماط وتوضع فى الثلاجة لمدة ساعة لترتاح.
- يسخن الزيت وتقلى قطع الدجاج على الجانبين حتى يصبح لونها ذهبيا وتقدم ساخنة.



## تشيكن ناجتس

### ◆ المقادير:

- ١ ك أوراك دجاج.
- ٢ ثمرة بطاطس مسلوقة.
- بيضتان + لبن.
- ٢ بصلة مفرية.
- دقيق + بقسماط.
- ملح، فلفل، زعتر.

### ◆ الطريقة:

- تزال العظام والجلد من أوراك الدجاج بعد غسلها جيدا.
- تسلق الأوراك ثم نضيف لها البصل والملح والفلفل والزعتر ويفرم الجميع.
- تشكل على هيئة أصابع أو دوائر حسب الرغبة.
- ثم توضع في الدقيق ثم البيض المخفوق باللبن، ثم البقسماط.
- توضع في الفريزر لمدة ساعتين ويعدّها تحمر وتنشل على ورق المطبخ وتقدم.



## تشيكن كولدن بلو

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{٢}$  ك صدور دجاج فيليه.
- $\frac{1}{٢}$  كوب دقيق.
- بيضتان + جبنة شيدر.
- $\frac{1}{٢}$  كوب لبن + زيت.
- بقسماط + ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

- تفتح الصدور من الجنب وتحشى بالجبنة الشيدر ثم تقفل بالحلقة.
- تتبل بالملح والفلفل والدقيق، ثم توضع في البيض واللبن وتنشل وتوضع في البقسماط.
- تترك في الفريزر حوالى نصف ساعة، ثم تحمر في زيت غزير.
- تدخل الفرن حوالى ١٠ دقائق حتى تنضج.

\*\*\*

## كسكسى بالدجاج

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$  ك دبائيس دجاج.
- $\frac{1}{2}$  ك كسكسى.
- جزر، كوسة، باذنجان رومى، بطاطس.
- حمص مسلوق + بصلة مفرية.
- $\frac{1}{2}$  لتر شوربة + زبدة + لبن.
- طماطم بوريه + كركم، ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

- تتم تسوية الكسكسى بوضعه على حمام بخار مع اللبن والزبدة حتى يفلفل.
- توضع بصلة مع الزبدة على النار حتى تصفر، ثم نضع الدجاج والكركم والشوربة وتقلب وتترك حتى تنضج الدبائيس نصف سوى.
- نضيف الحمص والخضروات والطماطم البوريه ويترك حتى ينضج.
- يضاف الخليط السابق للكسكسى فى طبق التقديم ويقدم.

\*\*\*

## دجاج بالمكروننة

### ◆ المقادير:

- دجاجة مسلوقة أو صدور دجاج محلية ومسلوقة.
- ٦ ملاعق كبيرة جبن رومى مبشور.
- مقدار من الصلصة البيضاء .
- $\frac{1}{3}$  ك مكروننة مسلوقة.
- ملح، فلفل.

### ◆ مقادير الصلصة البيضاء:

- ملعقتان كبيرتان دقيق + ملعقتان كبيرتان سمن أو زبد.
- كوبان شوربة (لحم أو طيور) أو كوبان لبن أو ماء.

### ◆ لعمل الصلصة:

• يسيح السمن أو الزبد ثم يضاف إليه الدقيق ويقلب على النار حتى يصبح لونه أصفر (يسمع صوت خشخشة له أثناء التقليب).

• يرفع الإناء من على النار ويضاف إليه البهريز المغلى أو اللبن مرة واحدة مع التقليب الجيد ثم يتبل بالملح والفلفل.

• يعاد على النار مع التقليب أيضا حتى يغلى.. يترك يغلى حوالى ٥ دقائق حتى ينضج الدقيق.

### ◆ طريقة عمل الدجاج بالمكروننة:

- ينزع عظم الدجاجة ويقطع اللحم قطعاً صغيرة مناسبة.
- يدهن طبق فرن أو صينية بالسمن ثم توضع ثلث المكروننة المسلوقة.
- يرص فوقها قطع الدجاج وترش بالجبنة المبشورة ثم تغطى بنصف كمية الصلصة البيضاء.
- تكرر هذه العملية وتنتهى بطبقة الصلصة التى ترش بملعقتين جبن رومى مبشور، ثم يرش السطح بطبقة خفيفة من البقسماط الناعم ثم بالسمن السائح.
- تترج الصينية فى فرن حار نوعاً من ثلث إلى نصف ساعة حتى يحمر السطح وتقدم ساخنة.



## بيكاتا الدجاج بالكريمة

### ◆ المقادير:

- ك دجاج فيليه + ك كريمة طبخ .
- بصلة كبيرة + ٤ فصوص ثوم مفرى .
- زبدة + زيت + ملح ، فلفل .
- علبة مشروم + دقيق .
- كيس بودرة صوص اللحوم (ديمى جلاس) .

### ◆ الطريقة:

- تتبل الدجاج بالملح والفلفل وتترك لمدة نصف ساعة .
- نضع كل قطعة دجاج في الدقيق ثم تشوح في كمية الزبدة والزيت .
- بعد الانتهاء من الكمية يتم تقطيع الدجاج إلى شرائط متوسطة الحجم .
- في نفس الزيت يشوح البصل المقطع مكعبات والثوم المفرى ثم نضيف له الدجاج ويقلب ونضيف كريمة الطبخ .
- نذيب نصف كيس بودرة صوص اللحوم في كوب ماء ويتم ضربه جيدا بالمبرب اليدوى ويضاف للدجاج أيضا .
- يترك الخليط على نار هادئة مع إضافة الملح والفلفل وبعد تمام النضج تقدم وهى ساخنة .

## كفتة الدجاج بالأرز

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  دجاجة مسلوقة.
- كوب أرز مسلوق أو مطهو.
- $\frac{1}{4}$  فنجان دقيق + ٣ بيضات.
- ملعقة صغيرة بققدونس مفرى.
- $\frac{1}{4}$  فنجان بقسماط ناعم.
- ملعقة كبيرة من الجبن المبشور.
- ملح، فلفل، بهارات.

### ◆ الطريقة:

- يقطع الدجاج قطعاً صغيرة جداً أو يفرم.
- يسلق الأرز في كوب ونصف من الماء، ثم يضاف للدجاج مع البقدونس والجبن.
- يضرب البيض جيداً، ويضاف نصفه إلى خليط الأرز ويتبل بالملح والفلفل والبهارات.
- يقطع الخليط على هيئة كرات متوسطة أو أصابع تقلب في الدقيق، ثم في باقى البيض المخفوق المتبل بالملح والفلفل، ثم البقسماط.
- تولى الكفتة في زيت غزير حتى يحمر لونها.

## كفتة الدجاج بالصلصة البيضاء

### ◆ المقادير:

- دجاجة مسلوقة أو صدور محلية مسلوقة.
- نصف مقدار صلصة بيضاء.
- بيض وبقسماط للتغطية.
- قليل من الدقيق + صفار بيضة.
- سمن أو زيت للتحمير.
- ملح، فلفل.

### ◆ مقادير الصلصة البيضاء:

- ملعقة كبيرة سمن + ملعقة كبيرة دقيق.
- كوب لبن + ملح، فلفل.

◆ **الطريقة:** يسيح السمن ويضاف إليه الدقيق ويقلب حتى يصفر لونه، ثم يرفع من فوق النار و يضيف اللبن دفعة واحدة مع التقليب المستمر ثم نرفعه على النار ونتبله بالملح والفلفل.

### ◆ طريقة عمل الكفتة:

- تخلى الدجاجة المسلوقة من العظم وتفرم بالمفرمة ويمكن استبدالها بالصدور.
- تخلط الدجاجة بالصلصة البيضاء و صفار البيض ويتبل الجميع بالملح والفلفل.

• يقلب الخليط على النار حتى يتماسك وينفصل بسهولة من قاع الإناء.

• تشكل الكفتة بعد أن تبرد على هيئة قطع مستديرة ثم تغطى بطبقة خفيفة من الدقيق ثم بالبيض والبقسماط.

• تحمر الكفتة تحميراً غزيراً أو بسيطاً - أى فى كمية قليلة من الزيت أو غزيرة.

• ترص فى طبق التقديم وتجميل بالبقدونس أو بالبطاطس المحمرة.



## شرائح التوست بالدجاج والخضر

### ◆ المقادير:

- دجاجة كبيرة الحجم أو كيلو صدور مخلية.
- ٢ حبة جزر + ٢ حبة بطاطس.
- ٢ حبة بصل صغير + ٢ عود كرفس.
- حبة فلفل رومى + ملح، فلفل أسود.

### ◆ للتغليف:

- ٢٥ شريحة توست أبيض حجم كبير.
- بيض مخفوق + بقسماط ناعم.
- ملعقتان كبيرتان زبدة + ٣ أكواب حليب.
- زيت للتحمير + قرفة، جبهان، قرنفل.

### ◆ الطريقة:

- تغسل الدجاجة وتسلق بماء مضاف إليه جبهان وقرفة وقرنفل.
- تصفى من السلق ويزال منها العظم ويفرم لحمها صغير.
- تفرم جميع الخضروات ناعما بعد تقشيرها وغسلها قطع صغيرة.
- تسيح الزبدة ويحمر فيها البصل حتى يصبح لونه ذهبيا.

- تضاف الخضروات المفرومة للبصل وتحمّر قليلا ثم يضاف الدجاج المفروم ويرش الخليط بالملح والفلفل ويترك على نار هادئة حتى ينضج.
- تزال أطراف شرائح التوست بحيث يبقى الجزء الأبيض فقط وتغمس كل شريحة في الحليب ثم تعصر بلطف.
- تحشى كل شريحة بقليل من خليط الدجاج والخضروات وتطوى بشكل أسطوانى وتلصق الأطراف بالضغط عليها.
- بعد تحضير شرائح التوست تغمس في البيض ثم البقسماط وتحمّر في الزيت في مقلاة عميقة على نار متوسطة حتى يصبح لونها ذهبيا.
- تقدم ساخنة وتزين بحلقات من الليمون وأوراق البقدونس.

\*\*\*

## لانشون الدجاج

### ◆ المقادير:

- صدر دجاجة مخلى غير ناضج.
- ٢ ورقة دجاج ماجى.
- ٣ فصوص ثوم وسط.
- ٣ ملاعق كبيرة دقيق.
- ٣ بيضات + ٣ مثلثات جبنة.
- $\frac{1}{2}$  كوب زيت ذرة.
- حلقات زيتون (حسب الرغبة).
- $\frac{1}{4}$  ملعقة فلفل +  $\frac{1}{4}$  ملعقة ملح.

### ◆ الطريقة:

- نضيف جميع المقادير لبعضها وتخلط في الكبة وتضرب جيدا.
- نضيف الدجاج بعد مزجها بالزيت ، ثم نضيف البيض.
- يصب الخليط في قالب التوست المبطن ويسوى في حمام مائى في الفرن على درجة حرارة ٢٢٠ لمدة ٥٠ دقيقة.
- وبعد أن يبرد يوضع في الثلاجة ساعة ثم يقطع ويقدم.

\*\*\*

## كفتة دجاج هندي

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  ك دجاج فيليه.
- ملعقتان كزبرة خضراء.
- فصين ثوم.
- $\frac{1}{4}$  بصلة + بقدونس.
- ملعقة بابريكا.
- $\frac{1}{3}$  ملعقة كاري.
- خبز، ملح، فلفل، كمون.

### ◆ الطريقة:

- يفرم الجميع مع بعض.
- نضع الكفتة في السيخ وتشوى.
- يفرد البقدونس بعد الغسل والتجفيف في طبق التقديم وترص فوق الكفتة المشوية وتقدم.

\*\*\*

## حواوشي الدجاج بالمشروم

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  ك دجاج فيليه.
- خبز شامى أو بلدى.
- $\frac{1}{4}$  ك مشروم.
- زيت زيتون.
- بصلة مفرية.
- فلفل حار.
- شطة، زعتر.
- ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

- يفرم الدجاج مع المشروم ويتبل بالفلفل الحار والبصل ويضاف له الملح والفلفل ويفرد الخليط داخل الخبز، ثم يدهن الخبز بزيت الزيتون ويقطع أربع.
- يزرع فى الفرن على الشبكة حتى ينضج ويقدم.

\*\*\*

## فتة شاورما الدجاج

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  ك صدور دجاج مقطعة شرائح.
- أرز أبيض ناضج + ٣ ثمرات طماطم.
- بصلة شرائح + ثمرة فلفل حار.
- $\frac{1}{2}$  ملعقة قرفة ناعمة + عيش محمص.
- ملح ، فلفل ، كمون ، شطة.
- $\frac{1}{2}$  ملعقة ثوم مفري + ٣ ثمرات فلفل ملون.
- ملعقة خل وليمون.
- ملعقتان زيت أو زبدة.

### ◆ الطريقة:

- تتبل الصدور بالليمون والبصل وباقي التوابل ويترك لمدة ساعة في الثلاجة. -
- تشوح الصدور المتبل في الزبدة على نار هادئة حتى تنضج الصدور تماما، ثم يضاف لها الفلفل الملون المقطع والحرار ويقلب حتى ينضج.
- نضع العيش المحمص والأرز في صحن التقديم ثم نضع خليط الشاورما على السطح.
- يشوح الثوم في الزبدة ثم نضيف الطماطم المقطعة وترش على الفتة وتقدم ساخنة.

## الدجاجة الرومي المحشوة

### ◆ المقادير:

- دجاجة رومي كبيرة.
- $\frac{1}{2}$  ك لحم مفروم معصج.
- ملعقتان بقدونس مفرى.
- ملعقة نعناع مفرى.
- $\frac{1}{4}$  فنجان صنوبر.
- بصلة، جزرة، ثمرة طماطم.

### ◆ الطريقة:

- يعصج اللحم المفروم ويوضع في مصفاة ليتخلص من باقى الدهون.
- يضاف النعناع والبقدونس والصنوبر ويقلب الجميع.
- تغسل الدجاجة جيدا وتجفف وتحشى بالحشوة التى أعدناها من اللحم المعصج وباقى المقادير ثم تكتف.
- تقطع البصلة والجزرة والطماطم حلقات وتوضع في قاع طبق الفرن، ثم نوضع فوقها الدجاجة.
- تدخل في فرن محمى لمدة خمس دقائق، ثم نخرجها وتغطى بالفويل وتعاد للفرن ثانية وتترك لمدة ساعتين حتى يتم النضج.

• تنشل الدجاجة، ويرفع الصوص على النار مع إضافة الفلفل والملح، ويمكن أن يخفف الصوص بقليل من الماء ويترك على النار حتى يغلى.

• يمكن أن نقسم الدجاجة نصفين بالطول، ثم يفرش سرفيس التقديم بالصوص وهو ساخن، ويوضع فيه نصفاً الدجاجة.



## روستو الديك الرومي

### ◆ المقادير:

- ديك رومي متوسط الحجم.
- ٢ ثمرة طماطم.
- ٢ بصلة + ٢ جزرة.
- حزمة كرفس + ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

- يغسل الديك الرومي وينظف جيدا ويدعك من الداخل بخلطة من الملح والفلفل والبصل المبشور.
- تجهز خلطة من البصل المفروم والكرفس، وشرائح الطماطم والجزر وتبل بالملح والفلفل.
- توضع في صينية مدهونة بالزبد ويوضع عليها الديك الرومي المتبل.
- تزج الصينية في فرن حار نوعا، ويضاف إليها فنجان ماء ساخن وتترك حتى يتم النضج.
- يرفع الديك الرومي بعد نضجه واحمراره ويقدم على طبق وبجانبه الصوص الناتج عن الطهي.

\*\*\*

## الديك الرومي المحشو

### ◆ المقادير:

- ديك رومي حوالى ٦ كيلو.
- ملعقتان كبيرتان صلصة.
- ملعقتان كبيرتان زيت.
- ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- ملعقة كبيرة زبدة.
- بصلة مفرية + ملعقة كبيرة خل.

### ◆ الطريقة:

- تتبل البصلة بالملح والفلفل والليمون ويدعك بها الديك من الداخل.
- يرش بالملح والفلفل والزيت من الخارج، ويترك في الثلاجة ليلة كاملة.
- نذوب الزبدة مع الصلصة وقليل من الماء.
- يدهن السطح الخارجى للديك بالصلصة قبل دخوله الفرن.
- يغطى الديك بالفويل ويترك بالفرن حوالى ساعتين.

### ■ ملحوظة:

يسقى الديك بين الحين والآخر بالسائل المتبقى حتى ينضج.

## الحمام المحشو

### ◆ المقادير:

- ٢ حمام + كبدة الحمام والقناصة المقطعة.
- بصلة مفرية متوسطة وأخرى سليمة.
- $\frac{1}{4}$  كوب فريك أو أرز نظيف ومغسول.
- ملعقة سمن + فلفل، ملح، حبهان.

### ◆ الطريقة:

- يغسل الحمام ويتبل.
- يضاف الأرز أو الفريك للبصلة المفرية والكبد والقوانص المقطعة والسمن ويتبل الخليط ويحشى به الحمام ويكتف.
- تغلى كمية من الماء تكفى للسلق ويضاف إليها بصلة وملح وفلفل وحبهان ثم نضع الحمام بها ونهدئ النار حتى ينضج، ثم يرفع من ماء السلق ويجفف ويحمر.

### ◆ طريقة أخرى لإعداد الخلطة:

- نسيح السمن ونضيف البصلة حتى يصفر لونها ثم نضع الفريك أو الأرز على البصل ويقلب الجميع ثم تضاف لهما مرقة دجاج ويتبل بالملح والبهار، ثم نهدأ النار لينضج.
- يترك حتى يغلى ويتشرب المرق ثم نأخذ منه ما يكفى لحشو الحمام من الداخل وتحت الجلد.

■ ملحوظة: ويمكن أن نكتف الحمام أو نقفله بالخلطة أو بالخياطة.

## سمان روستو

## ◆ المقادير:

- ٤ سمان.
- بطاطس + جزر.
- بصل + طماطم.
- زيت زيتون أو ذرة .
- فلفل ألوان + كرفس.
- ملح، فلفل، زعتر.

## ◆ الطريقة:

- يتبل السمان بالتوابل والبصل والزيت ثم يترك لمدة ساعة.
- يوضع السمان في صينية فرن ونضع بها جزر وطماطم وكرفس.
- تترك في الفرن حتى ينضج السمان.
- يمكن أن يقدم مع الأرز الأبيض ويحبل بشرائح الطماطم والفلفل الألوان.

\*\*\*

## بطرOSTO بالبصل والشبت

### ◆ المقادير:

- بطّة متوسطة الحجم.
- ملعقة كبيرة زبدة.
- أوراق نعناع أخضر.
- ملعقة كبيرة عصير ليمون.
- بصلة كبيرة مفرية+ ورق لاورا.
- ملعقة صغيرة شبت مفري+ ملح، فلفل، بهار.
- بعض أوراق شبت صحيحة+ مستكة، جبهان.

### ◆ الطريقة:

- تغسل البطّة وتترك صحيحة أو تقطع حسب الرغبة.
- تشوح البصلة في الزبدة ويضاف الشبت وورق اللاورا والجبهان والمستكة.
- تشوح البطّة حتى يصير لونها ذهبيا ويضاف قليل من الماء وعصير الليمون والتوابل وتترك لتغلي وينزع الريم وتغطى ويضاف الماء كلما لزم حتى تنضج تماما.
- توضع البطّة في صينية وتدهن بالزبد وتزج في الرف الأوسط في الفرن لمدة ٥ دقائق حتى يتورد لونها.
- تجمل عند التقديم بأوراق الشبت والنعناع الأخضر وحلقات الليمون وتقدم ساخنة.

## رستوالبط

### ◆ المقادير:

- بطة متوسطة الحجم.
- $\frac{1}{4}$  فنجان سمن .
- كوب حليب + ٣ بصلات مفرية.
- كوب صلصة بنية + فتات خبز.
- ملح، فلفل، بهارات.

### ◆ الطريقة:

- تغسل البطة جيدا، وتجهز الحشوة بإضافة البصل والملح والفلفل والبهار مع بعضها.
- ترفع الحشوة السابقة على النار مع التقليب في السمن وتضاف إليها فتات الخبز والحليب وتترك قليلا وترفع من فوق النار.
- تدهن البطة بالسمن، وتوضع في صينية مدهونة بالسمن وتخبز في فرن معتدل الحرارة حتى تنضج.
- تقدم ساخنة وتزين بالبقدونس ومعها الصلصة البنية - حسب الرغبة -.

\*\*\*

## أوزرستوبالزبيب

### ◆ المقادير:

- أوزة متوسطة الحجم.
- ٣ بصلات مفرية.
- $\frac{1}{4}$  كوب عصير عنب.
- كوب صلصة بنية.
- ملعقتان سمن.
- ملعقتان زبيب.

### ◆ الطريقة:

- يغسل الأوزة جيداً، ثم يحشى بخلطة مكونة من البصل المقرى المتبل بالملح والفلفل والزبيب.
- تكتف الأوزة وتدهن بالسمن وتوضع فى صينية الفرن وتغطى.
- تترج الصينية فى فرن معتدل الحرارة لمدة ساعة أو حتى تنضج وأثناء النضج يضاف لها عصير العنب.
- يرفع الغطاء بعد النضج وتترك الأوزة حتى يحمر وجهها وتقدم ساخنة.

\*\*\*

## البط المسبك

### ◆ المقادير:

- بطّة كبيرة.
- بصلتان .
- $\frac{1}{4}$  فنجان دقيق.
- $\frac{1}{4}$  فنجان سمن.
- ملح، فلفل، بهار.

### ◆ الطريقة:

- تغسل البطّة جيّداً، ثم تقطع وتتبّل بالملح والفلفل وترش بقليل من الدقيق وتحمّر في السمن.
- توضع قطع البط في إناء وتغمر بمرق اللحم أو الخضروات وترفع على النار حتى تنضج.
- يوضع البصل المقطع شرائح مع قطع البطّة أثناء الطهو وتترك حتى تنضج وتقدم.



## الأوز أو البط المحمر

### ◆ المقادير:

- بطة أو أوزة أو دجاجة مسلوقة.
- ملعقة كبيرة سمن أو زيت.
- عصير طماطم .
- ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

• تجفف البطة أو الأوزة أو الدجاجة المسلوقة وتدهن بالزيت وتحمر في السمن المقدوح أو الزيت ويرش سطحها بالفلفل والملح.

- ويمكن أن توضع في صينية مدهونة بالسمن وترش ببعض عصير الطماطم المتبل بالملح والفلفل ويرش سطحها بالسمن.
- توضع في فرن متوسط الحرارة حتى تحمر أو تحت الشواية.

\*\*\*

## أرنب محمر

### ◆ المقادير:

- أرنب مغسول ومقطع + بصلة متوسطة.
- ملح، حبهان، فلفل أسود، مستكة.
- ماء للسلق + ملعقة سمن للتحمير.

### ◆ الطريقة:

#### هناك طريقتان لسلق الأرنب:

● أولاً: نغلي الماء ونضيف له بصلة مفرية ومدعوكة بالملح والفلفل والحبهان، ثم نضع الأرنب (ويترك حتى ينضج).

● ثانياً: يسلق بأن يوضع في إناء بدون ماء ويرفع على نار هادئة مع تغطيته لمدة خمس دقائق ثم يلقى بالسائل الموجود ويكرر هذا مرتين.

● ثم نضيف له ملعقة سمن ونشوحه مع إضافة بصلة وحبهان ومستكة ومقدار من الماء يكفي لسلقه ويترك على النار حتى ينضج.

● تنشل قطع الأرنب وتحمّر في السمن المقدوح ثم ترش بالملح والفلفل وتجميل بالبقدونس أو البطاطس المحمرة أو تقدم مع الملوخية.

■ **ملحوظة:** قبل التحمير تجفف القطع وندهنها بالزيت حتى لا تحدث فرقعة حينما يحمر في الزيت أو السمن.

## أرنب بالصلصة البيضاء

### ◆ المقادير:

- أرنب مسلوق ومقطع.
- مقدار من الصلصة البيضاء (البشاميل).
- جزر مسلوق ومقطع مكعبات وبسلة مسلوقة.

### ◆ الطريقة:

- ترص قطع الأرنب في طبق التقديم.
- تغطى بالصلصة البيضاء المعدة.
- يجمّل الطبق بالجزر والبسلة المسلوقة.

\*\*\*

## أرنب بالفاصوليا البيضاء

### ◆ المقادير:

- أرنب مغسول ومقطع.
- $\frac{1}{4}$  ك فاصوليا مسلوقة.
- فلفل حار.
- صوص طماطم.
- بصل، زيت، كزبرة خضراء.
- ملح، فلفل، كمون.

### ◆ الطريقة:

- تنقع الفاصوليا لمدة ٢٤ ساعة ثم تسلق.
- يوضع البصل مع الزيت على النار حتى يصفر ونضيف قطع الأرنب ثم الكزبرة الخضراء وبقية التوابل ويقلب جيداً.
- يوضع ربع كوب ماء على ما سبق، وصوص الطماطم والفاصوليا وتترك على النار حتى تنضج.

\*\*\*

## الملوخية بشوربة الأرنب

### ◆ المقادير:

- ك ملوخية خضراء + بهريز الأرنب (شوربة).
- ملعقة كزبرة جافة + ٥ فصوص ثوم مفرى.
- بصلة مدعوكة بالملح والفلفل أو صحيحة.
- عصير حبة طماطم + نصف ملعقة صغيرة كربونات.

### ◆ الطريقة:

- تعدد الملوخية بالغسل والتقطيف وتفرى ويمكن الاستعانة بها جاهزة.
- تغلى الشوربة وتبسل بالملح والفلفل والبصلة المفرية وعصير الطماطم.
- تترك لتغلى ثم ترفع من فوق النار لتهدأ وتضاف إليها الملوخية المفرية مع التقليب، ثم ترفع ثانية على النار حتى تغلى لمدة دقيقة بدون غطاء مع إضافة الكربونات.
- تتم إضافة مقدار من الكزبرة للثوم المفرى وملعقتين سمن.
- يجمر خليط الكسبرة بالثوم فى السمن ثم نلقها على الملوخية ونغطيها لمدة دقيقة.

## صوص البستو

### ◆ المقادير:

- كوب ورق الريحان.
- كوب جبنة بارميزان مبشورة.
- $\frac{1}{4}$  كوب لوز مطحون.
- ٣ ملاعق زيت زيتون.
- ٣ فص ثوم مفروم + ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

- نضع جميع المقادير مع بعض وتضرب في الخلاط جيدا.
- ويستخدم هذا الصوص بوضعه على المكرونة المسلوقة وهى ساخنة وتقلب معا ويقدم.
- ملحوظة: يصلح هذا الصوص مع الأسماك.

\*\*\*

## صوص ماكدونلنز

### ◆ المقادير:

- كوب مايونيز.
- ملعقتان كبيرتان صلصة فرنسية.
- ٤ ملاعق صغيرة خيار مخلل مقطّع صغير (ليس شديد الملوحة).
- ملعقة كبيرة بصل أبيض مهروس.
- ملعقة صغيرة خل أبيض.
- ملعقة صغيرة سكر.
- $\frac{1}{8}$  ملعقة صغيرة ملح.

### ◆ الطريقة:

- نخلط جميع المقادير جيداً في وعاء.
- نغطى الوعاء ونضعه في الثلاجة عدة ساعات مع التقليب كل فترة حتى يمتزج ويتجانس الجميع.

\*\*\*

## صوص الترياكى

### ◆ المقادير:

- ملعقة كبيرة بصل مقطع رفيع.
- فص ثوم مهروس + ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون.
- ملعقة صغيرة ورسشتر صوص.
- $\frac{1}{4}$  كوب صويا صوص.
- ملعقة كبيرة سكر مطحون +  $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة ملح.

### ◆ الطريقة:

- نخلط جميع المكونات وتبيل بها الدجاج أو اللحم لمدة نصف ساعة.

### ◆ مقادير صلصة ورسشتر:

- $\frac{1}{4}$  كوب خل تفاح + ملعقتان صويا صوص.
- ملعقتان ماء + ملعقة سكر بنى.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة زنجبيل +  $\frac{1}{4}$  ملعقة مستردة بودرة.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة بصل بودرة +  $\frac{1}{4}$  ملعقة ثوم بودرة.

### ◆ الطريقة:

- تخلط جميع المكونات فى وعاء ويوضع على النار حتى الغليان مع التحريك لمدة دقيقة.
- تترك الصلصة لتبرد ثم توضع فى الثلاجة.

## تشيز صوص

### ◆ المقادير:

- ملعقتان كبيرتان زبدة.
- ملعقتان كبيرتان دقيق.
- كوب حليب +  $\frac{1}{4}$  كوب جبنة شيدر.
- ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

- تذوب الزبدة ونقلب معها الدقيق عدة دقائق ثم نضيف الحليب.
- ونقلب إلى أن يغلظ قليلا ونضيف له الجبنة ونقلب إلى أن تذوب ونضيف الملح والفلفل.

\*\*\*

## تتبيلة البرجر الماكرونيز

### ◆ المقادير:

- ملعقتان كبيرتان مستردة.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة بصل بودرة.
- ٤ ملاعق كبيرة ملح + ملعقة صغيرة فلفل.

### ◆ الطريقة:

- تخلط جميع المقادير جيدا ويتبل بها اللحم المفروم ويشكل دوائر ويوضع بالثلاجة حوالي ساعة على الأقل.