

الفصل السادس عشر

الطيور

١ - الدجاج

The Chicken

إعداد مرقة الدجاج:

الطريقة:

بعد تنظيف الدجاج اللازم، يوضع في قدر معد لذلك، ثم يضاف إليها كمية من الماء البارد وقليل من الملح المطلوب، ثم ترفع على نار قوية حتى تغلي.

بعد ذلك نرفع الزفرة بواسطة كبشة ثم يضاف إلى الدجاج المسلوق ورق الغار اللازم والبصلة المشوية ورأس من الجزر والكراث وعرق كرفس واترك الوعاء على نار هادئة حتى ينضج الجميع.

وأخيراً نرفع الدجاج من الوعاء ويصفى المرق بمصفاة ناعمة، ويترك جانباً لحين الاستعمال.

* * *

دجاج محمّر

Roast - Chicken

المقادير:

٨ من الدجاج الممتاز.

بصل ٢٠٠ غرام.

بندورة ١٥٠ غرام.

٥٠ غرام ثوم.

كرات ١٥٠ غرام

ضلوع كرفس ٥٠ غرام.

ورق غار عدد ٣

الطريقة:

ينظف الدجاج جيداً من الداخل والخارج.

بعد ذلك يكتف ويدهن بقليل من السمنة، ويرش بقليل من الملح ويصف داخل وعاء معد للفرن، ويدخل إلى فرن ليحمر مع تقلبيه من حين إلى آخر.

وبعد أن يحمر قليلاً، يضاف إليه الخضار المقطعة، وتقلب معها لكيلا تحترق، ثم تغطى.. وبعد النضج توضع جانباً.

تصفى الصلصة بعد إضافة قليل من الطحين مع استمرارية التحريك كما يضاف بعض مرق الدجاج، وتخلط جيداً بالشريط، ثم تصفى.

يقطع الدجاج أربع أقسام، ويوضع في وعاء آخر آخر بعد إضافة الصلصة للجميع.

وعند التقديم يسكب الدجاج في جاط ألنيوم ويزين بالببطاطا والخضار. ويقدم ساخناً.

مكمورة

Roast - Chicken

الطريقة:

خذ كمية من طحين القمح البلدي، وأضف إليه كمية من زيت الزيتون وكمون وحب البركة وقليل من العصفر والسمسم والبهارات المطلوبة وكمية من الملح والماء اللازم، اخلط الكميات المذكورة واعجنها جيداً حتى تصبح كتلة واحدة ودع العجين يرتاح.

بعد ذلك نظّف الدجاج وحمّره جيداً، لدرجة النضوج، وذلك بالزيت البلدي ومع كمية من البصل المحمر مع الدجاج. بعد ذلك رق العجين بالشوبك على بلاطة رخامية رقاً رقيقاً بحيث لا تزيد سماكة

العجين عن ١ سم تقريباً. ثم افرش أرض الصينية أو الطنجرة ورق سلفر وفوقها العجين، بعد ذلك صف الدجاج مع البصل والصنوبر ورش قليلاً من الزيت. ثم طبقة أخرى من العجين، فالدجاج والبصل والصنوبر ورش قليلاً من الزيت وهكذا على أن تكون آخر طبقة عجين.
ملاحظة:

إذا أردت استخدام لحم الخروف أو العجل بدل الدجاج فلا مانع وبنفس الطريقة.

* * * دجاج مسح

Poussin de Sosse

المقادير:

- دجاج عدد عشرة.
- ثوم ٢٠٠ غرام.
- بصل طرنش ١٠ غرام.
- فلفل حار ١٠٠ غرام.
- عصير حامض ٢٠٠ غرام.
- زيت ٢٥٠ غرام، ملح، بهار أبيض ٥٠ غرام.

الطريقة:

نظف الدجاج جيداً من الداخل والخارج وافصل العظم عن اللحم جيداً، واقسم الدجاجة إلى قسمين متساويين، ثم دق الثوم واخلطه مع الحامض، والزيت والبصل، ودق الفلفل أيضاً واخلط الجميع ثم انقع الدجاج بهذه الصلصة لمدة لا تقل عن ست ساعات.

وبعد ذلك يشوى الدجاج على سطح فرن ويصف الجميع في صينية وتوضع باقي الصلصة على الجميع، ثم تدخل إلى فرن معتدل الحرارة، لمدة ربع ساعة تقريباً حتى تنضج.

وبعد ذلك يقدم عند الطلب ومعها خضار بالزبدة وبطاطا مقلية.

فرخة مع السمسم

المقادير:

- تحضر الصلصة المطلوبة من المواد التالية:
- ١٠٠ غرام رُبّ بندورة أو بندورة طازجة تطحن على الماكينة وتعصر
ثم يضاف إليها المواد التالية:
- ٥٠ غرام زيت نباتي
معلقتان خل أحمر
٤ فصوص ثوم مقشرة ومدقوقة
ذرة زنجبيل مطحون ناعم
١٥٠ غرام ليمون حامض مقطع دوائر
١٠٠ غرام سمسم حب نظيف ومنقى

الطريقة:

تخلط هذه المواد جيداً، ثم تجرم فرختان وتنظف من الجلد، وتقطع إلى قطع دائرية أو صفائح رقيقة، وتصف في وعاء، وتغمر بالصلصة المعدة بعد تمليحها أيضاً، وإضافة البهارات اللازمة، ثم تدخل إلى الثلاجة لمدة لا تقل عن ١٢ ساعة.

حين الطلب يرفع الوعاء من الثلاجة، بعض الوقت داخل المطبخ، وبعد ذلك يوضع الدجاج داخل صينية وعليه الصلصة المنقوع بها، ويدخل إلى فرن لتحمّر، ويقرب من حين إلى آخر، ويحمى قليل من الزبدة، ويرش على الدجاج، ويبقى داخل الفرن حتى ينضج، وبعد ذلك يرش السمسم، على محتويات الصينية وتعاد إلى الفرن مدة بسيطة، وتقدم حين الطلب ساخنة في نفس الصينية.

فتة الدجاج

الطريقة:

اسلق الدجاج جيداً، وبعد أن ينضج ضع في طبق فخاري خبزاً محمصاً، ثم اغمره بمرق الدجاج ودق قليلاً من الثوم واخلطه مع اللبن

الرايب، ثم صبّ اللبن فوق الخبز واخلط الجميع جيداً، ثم قطع لحم الدجاج قطعاً صغيرة واخلطه مع الفتة ومع اللبن.

وعند السكب يوضع الجميع في جاط، ويوضع فوقه قليل من لحم الدجاج ويزين باللبن المثلج مع شيء من الفلفل الأحمر المطحون للزينة على الوجه، وتقدم ساخنة.

* * *

الدجاج المشوي بالزعر

المواد ومقاديرها:

- ١- لحم دجاجة بوزن ١٠٠٠ غرام.
- ٢- زعر مطحون ١٠٠ غرام.
- ٣- زيت الزيتون ١٠٠ غرام.
- ٤- ملح الطعام ٢٠ غرام.
- ٥- بهارات بيضاء ١٥ غرام.

طريقة التحضير:

١- يغسل لحم الدجاجة جيداً ثم تشق نصفين من جهة الصدر ثم يدق كل نصف على حدة بالآلة الخاصة بدق اللحم ويملح ويهر ويدهن بزيت الزيتون من الوجهين. بعد ذلك يرش بالزعر حتى يشكل طبقة تغطي اللحم بالكامل.

٢- يؤتى بالمنقل ويعبأ بالفحم ثم تشعل فيه النار ثم يشوى عليه لحم الدجاج بواسطة المصبع الخاص بالشوي.

٣- يقدم الدجاج إلى المائدة ساخناً مع الخضار والبطاطا المقلية.

* * *

دجاج محشي وسلوق

المقادير:

- دجاجتان وزن كل واحدة كيلوغرام للحشوة.
- ٣٠٠ غرام لحم خروف مفروم على السن الخشن.

٢٥٠ غرام أرز منقوع ومنقى .

ملح وبهارات «بهار حلو و حار، قرفة ناعمة وملعقة، زعفران، ماء» .

١٠٠ غرام أرز، إذا أريد عمل شوربة بمرق الدجاج .

الطريقة :

تحضّر الحشوة بفرم اللحمه وغسل الأرز مع تنظيفه ونقعه بماء ساخن ثم يصفى ويخلط مع اللحمه مع ملعقة سمّنة ثم يضاف الملح والبهارات والزعفران، تنظف الدجاجة بالماء والملح والطحين .

ثم تنظف بالماء البارد جيداً وتحشى بالحشوة المعدة لذلك .

ثم تخاط وتوضع في وعاء على النار على أن تغمر بالماء البارد بعد إضافة بعض النباتات العطرية .

وعند النضج ترفع الدجاجة المحشية ويحتفظ بها جانباً لحين الطلب، وتقدم ساخنة مع ما تبقى من المرق المعد .

أما باقي المرق يضاف إليه كمية قليلة من الأرز .

وعند النضج تقدم على حدة مع الدجاج مع إضافة البقدونس الناعم قليلاً .

ويقدم الجميع وهو ساخن، أما إذا أردت أن تحمر الدجاجة فضعه في وعاء قليل من السمّنة على النار، وإقله قليلاً حتى يأخذ لوناً ذهبياً، أو ضعه في صينية مع قليل من السمّنة، وأدخله إلى فرن جيد الحرارة حتى يحمر .

ثم يقدم ساخناً على الطاولة في الوعاء المعدّ له .

* * *

دجاج محشي على الطريقة الشرقية

المقادير :

٥٠٠٠ غرام دجاج أي ما يعادل ٥ دجاجات .

لحمة خروف من الباط ١٠٠٠ غرام .

٢٥٠ غرام سمّنة .

أرز ٢٠٠٠ غرام .

قرفة ٥٠ غرام.

بهار حلو ٥٠ غرام.

ملح طعام.

الطريقة :

تحمّر اللحمه جيداً بالسمنة ويضاف إليها قليل من مرق اللحمه أو الدجاج المسلوق، ثم ينقع الأرز ويغسل جيداً ويصفى ويخلط باللحمه داخل وعاء جيداً ويقلب مع اللحمه.

بعد ذلك يضاف الماء أو مرق اللحمه اللازم، ثم يضاف الملح والبهار، ويطبخ الجميع حتى ينضج الأرز ثم يحمر الدجاج ويقطع ويوضع الأرز في جاط أو صدر، ويصف الدجاج فوق الأرز، ويضاف الصنوبر المحمّر مع اللوز، ويقدم ساخناً مع اللبن الرايب على حدة.

* * *

شيش طاووق (الدجاج المشوي قطع)

Shish Tawuk

المقادير :

دجاجتين كبيرتين تزنان ٣٠٠٠ غرام.

بعد التنظيف قطع لحمها بحجم حبة الجوز.

حضر ثوم ١٠٠٠ غرام مدقوق.

بصل ٥٠ غرام جليان.

فلفل أخضر قرن.

فليفلة حلوة قرن.

ليمون حامض ٢٠٠ غرام.

صلصة فلفل أحمر ٥٠ غرام تقريباً.

للنقع زيت زيتون ٢٠٠ غرام.

الطريقة :

يجرم الدجاج ويسلخ الجلد ويقطع قطعاً متساوية ثم ينقع بالثوم والتوابل

والمالح والبهار الأبيض لمدة ١٢ ساعة، وبعد ذلك يشك بسخ حديد، ويشك معه بسخ آخر بصل وبندورة وفليفلة، ويشوى الجميع على الفحم أو على سطح الفرن، ثم يوضع الدجاج في وعاء ويضاف إليه ما تبقى من الصلصة، ويدخل إلى الفرن لمدة ربع ساعة، ثم يقدم ساخناً في جاط مزين بالبندورة والبصل المشويان، ويقدم معه على حدة بطاطا مقلية.

* * *

دجاج قبلما

المقادير:

- خذ دجاجتين كبيرتين تزن كل واحدة ١٥٠٠ غرام.
- وكمية من البصل الصغير ١٥٠٠ غرام.
- كذلك زبدة أو سمنة ٢٥٠ غرام.
- ولا يقل عن ١٠٠ غرام عصير ليمون.
- بالإضافة إلى ١٠٠ غرام طحين.
- كمية من الماء الساخن.

الطريقة:

ينظف الدجاج كما هو مطلوب، ذوب الزبدة أو السمنة على النار في وعاء، وحمّر الدجاجتين جيداً، ثم ارفعهما إلى طنجرة ثانية ويطلى البصل بنفس الوعاء الذي حمّر فيه الدجاج.

بعد ذلك يرفع البصل ويرفع قسم من السمنة ثم يضاف الطحين ويقلب جيداً حتى يصبح لونه أشقر.

ثم يضاف إليه الماء الساخن مع مراعاة التحريك المستمر.

ثم تضاف الدجاجتان إلى هذا المزيج.

وقبل النضج يضاف البصل حتى يطبخ مع الجميع.

وأخيراً يضاف الحامض قبل التقديم بعشر دقائق.

وعند التقديم تؤخذ الدجاجتان وتقطع أرباع في جاط، وتسكب الصلصة فوق الجميع، مع مراعاة وضع البصل على وجه الدجاج، ويقدم

معه على حدة أرز بالشعيرية أو سادة. ولا مانع من إضافة ١٠٠٠ غرام بازلاء مسلوقة.

* * *

مغربية بالدجاج (المفتول البلدي)

Chicken Moughrabieh

المقادير:

دجاج عدد ٣ لا يقل وزن الدجاجة عن ١٠٠٠ غرام.

لحم موزات خروف ١٥٠٠ غرام.

بصل كوزات ٥٠٠ غرام.

٥٠٠ غرام من السمنة.

١٥ غرام قرفة.

بهار حلو ١٠ غرام.

كراوية ٣٠ غرام.

٢٥٠ غرام حمص منقوع.

١٠ باكيتات مغربية.

ماء أو مرق اللحم مع الدجاج.

الطريقة:

يوضع في وعاء على النار قليل من السمنة ويحمّر الدجاج واللحمة، ثم يضاف قليل من البهارات. وبعد التحمير يضاف إليها الماء اللازم وتترك حتى تغلي على نار متوسطة، ثم تنقل إلى نار قوية، ثم يضاف الحمص إلى اللحم.

وبعد ذلك يقلى البصل بالزبدة ويترك جانبا، وقبل نضج اللحم يضاف البصل إلى الوعاء إلا كمية قليلة.

وبعد ذلك ينقل الوعاء إلى نار خفيفة حتى ينضج الجميع. ثم يرفع اللحم والدجاج من الوعاء وتحمّر المغربية الجافة المطلوبة بالسمنة، ثم يضاف إليها المرق اللازم مع الحمص وقليل من البصل ونقي شيئا من المرق.

وعند النضج يسكب في وعاء، ويوضع اللحم والدجاج على المغرية مع تزيينها بالبصل والحمص، ثم تشرب أيضاً المرق المضاف إليه قليل من البصل والحمص، ثم تقدم ساخنة.

* * *

دجاج على الطريقة الشرسية

المقادير:

خذ ٥ دجاجات متوسطة السمن.
٢٠٠ غرام جوز لكل كيلو من الدجاج.

الطريقة:

نظف الدجاج جيداً. اسلق الدجاج بالماء المملح، وعند أول غلية ارفع الزفرة جيداً.

وبعد نضج الدجاج يرفع من الوعاء ويقطع إلى أربع قطع.
نغلي ما تبقى من المرق حتى يتبخر قليلاً، وبعد ذلك يدق الجوز المطلوب، ويضاف إلى المرق مع التحريك المستمر، حتى يصبح مثل السحلب، ثم يضاف قليلاً من لب الخبز الإفرنجي، ويحرك المزيج جيداً حتى يخلط الجميع وعند السكب يوضع الدجاج في جاط ألنيوم، ويسكب المزيج فوق الدجاج مع تزيين الجاط بقليل من الزيت الممزوج بالفليفلة الحمراء، وكذلك يزين بشرائح فليفلة مقلية، ويقدم معه على حدة مخلل خيار أو مكدوس باذنجان.

بوريه الدجاج

Chicken Puree

المقادير:

سفائن دجاجتين منظفة ومسلوقة

مرق العجل المصفى ٣ لتر

أرز ٥٠٠ غرام

صفار ٣ بيضات
زبدة ١٠٠ غرام
كريمة طازجة ١٠٠ غرام
خبز توست محمص
حبات مشروم

الطريقة:

تنظف دجاجتان بوزن ٣٠٠ غرام لكل منها وتسلقان بمرق العجل على أن لا تقل كمية المرقعة عن ثلاثة لتر من مرق لحم العجل المصفى، وعندما ينضجان وتقش الزفرة جيداً ترفع من الطنجرة وتبرد قليلاً ثم تنظف من العظام ويرفع جانباً قسماً من السفائن للتزين.

يطحن ما تبقى من لحم الدجاج ويضاف إليه ٥٠٠ غرام تقريباً من الأرز المطبوخ سلفاً، ومصفى جيداً يخلط الجميع جيداً ونضم الأرز مع الخليط أيضاً، ثم يرفع ما تبقى من المرق على النار ليغلي ويتبخر أكبر قسم منه ثم يخلط بالجميع، ويبقى قرب الفرن في طنجرة داخل صينية بها ماء ساخن لحين الطلب، وعند الطلب نخلط بورية الدجاج بصفار ثلاث بيضات مع ١٠٠ غرام كريمة طازجة، ثم يضاف إلى الجميع ١٠٠ غرام من الزبدة المذابة.

نخلط الجميع جيداً وعند التقديم يصب على قطع توست محمص ويزين بالسفائن الجاهزة مع حبات مشروم، ويقدم ساخناً حين الطلب.

* * *

دجاج مسخن بالطابون

Chicken Msakhan

المقادير:

دجاج عدد ٥.

بصل مفروم جليان.

٨٠٠ غرام زيت زيتون .

صنوبر ٥٠٠ غرام .

خبز طابون ١٠ أرغفة .

سماق ٥٠٠ غرام .

الطريقة :

ينظف الدجاج جيداً، ويفرم البصل بعد التقشير جليان ويوضع الزيت في وعاء على النار، ويضاف إليه البصل ويقلّب جيداً حتى يصبح لونه أشقر .

يشوى الدجاج في فرن منخفض الحرارة ثم يرتب في وعاء واسع ويملح مع قليل من البهار الأبيض، وأخيراً يضاف إليه البصل المحمر بالزيت، ثم يغطى بورق سلفر، ويدخل إلى الفرن لمدة نصف ساعة تقريباً .

يحمّر الصنوبر لحين الطلب، وعند السكب يحضر الوعاء المعدّ للتقديم، ويوضع رغيف خبز طابون مغمور بزيت البصل، ثم يوضع نصف الدجاجة، ثم يوضع فوقها البصل مع الزيت، ثم الصنوبر وأخيراً السماق، ثم يدخل إلى الفرن دقيقة واحدة، ويقدم ساخناً مع اللبن الرايب على حدة .

ملاحظة :

يمكن الاستغناء عن الخبز، ووضع قطعة من العجين في الصينية، ثم تدخل إلى الفرن .

* * *

فراريج مشوية

الطريقة :

تنظف الفراريج جيداً ثم تبهرّ وتملّح ويدهن داخلها وخارجها بزبدة أو زيت .

تشوى على الفحم وبعد أن تحمّر جيداً تصف داخل صينية وتدخل إلى الفرن معتدل الحرارة، وتقلب بالسائل الموجود داخل الصينية لمدة ربع ساعة .

وبعد ذلك يقسم الفروج إلى قسمين، ويقدم في جاط ألنيوم، وتقدم على حدة بطاطا مقلية وسلطة أو خيار مع اللبن.

* * *

دجاج آلايف

Chicken Ala-Kive

يدخل في تحضير دجاج آلايف لحم الدجاج، والزبدة والجوز والثوم الجاف والكزبرة الجافة وبيض الدجاج والكعك المهروس وزيت القلي والبطاطا والليمون الحامض. حيث يتم ذلك على النحو التالي:-

١- ينظف لحم الدجاج بغسله جيداً بالماء ثم تقطع الدجاجة الواحدة إلى أربعة أقسام بعد ذلك يجرم اللحم بنزع العظم منه ثم يطرق جيداً بمطرقة خشبية على طاولة رخامية لتأخذ شكل الرقائق اللحم المستخدم في البوفتيك.

٢- تقشر فصوص الثوم وتهرس مع حبوب الكزبرة في مهراس واحد ثم تخلط بالزبدة والجوز ثم تحشى بهذا الخليط رقائق لحم الدجاج؛ الذي تلف بعد ذلك على شكل اسطواني ثم توضع في صينية وتدخل في البراد لكي تتماسك عن طريق تجمدها فيه.

٣- تقشر البطاطا وتقطع شرائح حسب الذوق وتقلي بالزيت حتى تتحمر ثم تستخرج وتوضع في المصفي لكي يتصفى منها الزيت. لحين الطلب.

٤- يكسر البيض في وعاء عميق ويخفق خففاً جيداً ثم تستخرج قطع اللحم الدجاج المعدة وتغمس أولاً في مخفوق البيض وتمرغ ثانياً في مهروس الكعك الذي أعد في طبق على حدة.

بعد ذلك تعاد إلى البراد للتماسك.

٥- تستخرج قطع الدجاج المحشي من البراد وتقلي بالزيت حتى تتحمر تقريباً بعد ذلك ترفع من المقلي وتصفى من الزيت وترتب في صينية وتدهن بالزبدة وتغطي بإحكام وتدخل في فرن معتدل الحرارة لمدة ربع ساعة تستخرج بعدها لتقدم إلى المائدة في أطباق مزينة بشرائح البطاطا المقلية والخيار والليمون الحامض.

* * *

أجنحة دجاج

Chicken Wing

يدخل في تحضير بانيه الدجاج - في العادة - أجنحة الدجاج، والصوص بشميل الجامدة تقريباً، ويبيض الدجاج، والكعك المهروس، وزيت القلي والليمون الحامض والبقدونس. حيث يجري تحضير ذلك على النحو التالي:

١- تؤخذ كمية من أجنحة الدجاج وتغسل جيداً بالماء وتقطع منها رؤوسها العلوية ثم تنزع منها العظام الصغيرة لتبقى العظمة الكبيرة فقط. ثم تسحب لحمه الجناح باليد إلى أسفل العظمة وتضغط باليد أيضاً على العظمة لتأخذ هيئة حبة الكمأة.

٢- تسلق الأجنحة في الماء إلى أن تنضج بعد ذلك ترفع من القدر الذي سلقته فيه لتوضع في طبق مناسب.

٣- تحضر بعد ذلك الصوص بشميل من المرق الذي سلقته به أجنحة الدجاج وذلك بإضافة ما يلزم من البهارات وملح الطعام والقليل من بودرة أو مسحوق الكري.

٤- يغمس لحم الأجنحة في الصوص بشميل ثم يرتب في صينية ملائمة ويدخل في البراد ليبقى فيه مدة كافية لتجمده.

٥- يكسر البيض في وعاء عميق ومتسع ويخفق جيداً ثم تستخرج الأجنحة من البراد وتغمس في مخفوق البيض وتمرغ جناحاً جناحاً في مهروس الكعك لتصبح مثل «الأسكلوب».

وبعد ذلك تعاد الصينية لتدخل البراد من جديد وتبقى داخله حين الطلب.

٦- عندما يراد تقديم بانيه الدجاج إلى المائدة تستخرج الأجنحة من البراد، وتقلي بالزيت حتى يحمر لونها.

بعد ذلك تلف عظمة كل جناح بورقة من ورق السلفر وتبقى اللحم مكشوفة.

توضع في أطباق لتقدم إلى المائدة وهي ساخنة، بعد أن يزين كل طبق منها بشرائح الليمون الحامض وعروق أو ضلوع البقدونس.

باتيه الدجاج

Chicken Pate

المقادير:

- فريختان متوسطتا الحجم منظفتان ومجرومتان
- ١٠٠ غرام من دهن الخروف الطازج المقطع جليان
- ٦٠ غرام روسته عجل أو خروف
- ١٥٠ غرام من الكمأة
- ١٥٠ غرام لحم عجل غير مدهن
- ١٥٠ غرام لحم خروف مدهن
- ٤ بيضات
- ملح وبهارات
- ملعقة صغيرة من جوزة الطيب الناعمة
- ١٥٠ غرام فستق مقشر
- ٢٠٠ غرام من كبدة الدجاج
- ٢٠٠ غرام من الخل الأحمر
- لسان خروف
- فطر علبة كاملة
- ورق غار
- صفار ٣ بيضات
- خس جليان
- بندورة وحامض الليمون

الطريقة:

فريختان متوسطتا الحجم منظفتان ومجرومتان، أما السفائن فتفصل، وتوضع جانباً لحين الطلب منقوعة بقليل من الخل. جرد لحم الفخذ وأعد منه حشوة مع ١٠٠ غرام من دهن الخروف

الطازج، المقطع جليان أي قطع رقيقة مع ٦٠ غرام روسته عجل أو خروف إن تعذر مقطعة كما سبق.

كذلك ١٥٠ غرام من الكمأة إن وجد منظفاً جاهزاً ومقطعاً قطعاً مستديرة، كذلك يضاف ١٥٠ غرام لحم عجل غير مدهن، وكذلك ١٥٠ غرام لحم خروف مدهن.

يضاف إلى الجميع بعد الطحن والتنعيم، مقدار ٤ بيضات كاملات وما يلزم من الملح والبهارات، ملعقة صغيرة من جوزة الطيب الناعمة، يضاف إلى الحشوة ١٥٠ غرام فستق مقشر، وكذلك يضاف إلى باقي الحشوة ٢٠٠ غرام من كبدة الدجاج.

كل ما تقدم يفرم فرماً ناعماً مع ما يلزم من ملح وبهارات وإضافة ٢٠٠ غرام من الخل الأحمر، وبعد خلط المواد جيداً يحضّر قالب الباتيه بدهنه بالزبدة وبطبقة رقيقة من العجينة وشرحات رقيقة من إلية الخروف، ثم طبقة من سفائن الدجاج المملحة والمبهرة كما سلف، ويوضع قطع رقيقة من لسان الخروف الناضجة، ثم يوضع قطع الكمأة الدائرية الشكل، ثم طبقة من الخلطة الجاهزة، وهكذا إلى أن يمتلئ القالب، وآخر طبقة ضعهها من دهن الخروف وورق غار إن وجد، ثم طبقة عجّين كما في الأسفل، وادهنها بصفار البيض.

أدخل القالب إلى الفرن على أن يكون متوسط الحرارة وقدم القالب بعد النضج بارد ومزين بالخس والبندورة والحامض.

ملاحظة:

ضع جلاتين مقدار ١٠٠ غرام مع الخلطة.

* * *

دجاج مشوي مع الصلصة البيضاء

Chicken Grilled with White Sauce

المقادير:

سفائن دجاجتين منظفة ومسلوقة

زبدة ١٠٠ غرام

كمأة ١٥٠ غرام
نوى ربطة واحدة
كأسان من صلصة البشميل
جبنة مبروشة
جوزة الطيب
بهار أبيض
ملح
الطريقة:

بعد سلق سفائن الدجاج، تقطع إلى قسمين توضع داخل طنجرة مع الكمأة، وتؤخذ سوتيه على النار، ثم يسلق النوى بماء مملح مع قليل من الزبدة، وبعد ذلك يصفى ويخلط بالملح اللازم، والبهار الأبيض وجوزة الطيب.

ثم يضاف إلى النوى ما يعادل كأسين من صلصة البشميل، ويخلط الجميع معاً مع رشة جبنة مبروشة، وتوضع داخل جاط معد للفرن مع صف الدجاج على الوجه ثم يرش قليل من الجبنة المبروشة، ويضاف أيضاً على الوجه قليل من البشميل ويرش قليلاً من الزبدة ثم تدخل إلى الفرن للتحمير وتقدم حين الطلب ساخنة.

يوجرسكي دفولاي

Bougaresqky Devolay

الكمية:

- ١- لحم دجاج بدون عظم ٢ كغم.
- ٢- لحمة عجل مفرومة وخالية من الدهن ١ كغم.
- ٣- بيض عدد ثلاثة من الخلطة.
- ٤- ملح طعام وبهار أبيض «ما يلزم».
- ٥- ٦ بيضات.
- ٦- كعك مطحون ١ كغم.

الطريقة :

افرم كل من لحمة الدجاج ولحمة العجل معاً وضع الجميع في وعاء عميق واخلط الجميع مع الملح والبهار والبيض جيداً ثم دع ما عجت جانباً حتى يرتاح بعد ذلك قرصة بوزن متساوي لا يزيد وزن كل قطعة عن مئة غرام، رق كل قطعة على طاولة رخامية على شكل قطعة الكستلية، وشد عليها براحة اليد مع مراعاة رشها بالطحين.

اكسر البيض المطلوب في وعاء آخر مع قليل من الملح وغط كل قطعة بالبيض ثم بالكعك وشد عليها براحة اليد قليلاً ثم دقها بالساطور أيضاً، وبعد ذلك اقلها على الوجهين وقدمها حين الطلب داخل جاط مع البطاطا المقلية والخضار بالزبدة

دجاج آلاباريزيان

Poulet a' la Parisienne

المقادير :

دجاجتان منظفتان

طحين

ليمون حامض

شرحات من إلية خروف، أو دهن خروف

زبدة ١٠٠ غرام

صفار ٣ بيضات

رو محمر

صلصة

خضار شوربة

بطاطا

ثوم ٥٠ غرام

ملح وبهارات

الطريقة :

خذ دجاجتين منظفتين جاهزتين للتحمير، بعد فركها بالطحين والليمون الحامض. غلّف الدجاج بشرحات من إلية الخروف، أو دهن الخروف، ضع الدجاجتين داخل صينية معدة للفرن، وبعد ذلك غطها بورقة سلفان جيداً.

أدخلها إلى الفرن على أن يكون متوسط الحرارة، واتركها تتحمر داخل الفرن، وبعد قليل رشّ عليها من مرق العجل الجيد والمركز من حين إلى آخر، وبعد نضج الدجاج، احم قليلاً من الزبدة مع نصف ملعقة من الطحين وحمّر الطحين جيداً حتى يصبح الطحين أشقر اللون.

دقّ الثوم وأضف إليه من مرق الدجاج المصفى، ثم أضف هذا المرق إلى الرو المحمّر مع مراعاة تحريكه جيداً، ثم أضف ما يلزم من الملح والبهارات.

اغل هذا المزيج على النار قليلاً وأضف إليه صفار ثلاث بيضات، مع مراعاة الخفق، وإضافة نصف ملعقة عصير ليمون حامض.

قطع الدجاج أربع قطع، أو مناصفة وضعها في الجاط المعد، للتقديم وصب عليها الصلصة المعدة، ولا مانع من تقديم خضار شوربة على جانب الجاط وكذلك البطاطا.

* * *

دجاج بيروتي

المقادير :

- دجاج عدد ٣ فرخات
- صلصة بندورة ٣٠٠ غرام
- ١٥٠ غرام زيت نباتي
- ٥٠ غرام فلفل أخضر حار مفروم ناعماً أو جليان ٥٠ غرام
- خل ملعقة
- طرخومة ملعقة
- بصل مفروم ناعم
- فصان من الثوم المدقوق

٢٠٠ غرام جبنة برمزان مبروشة

خس جليان

الطريقة:

تنظف الفراخ الثلاثة جيداً، ثم تقسم إلى أقسام كل منها إلى أربع قطع، ثم تحضر الصلصة من المواد المذكورة أعلاه بعد خلطها جيداً.

تغمس قطع الدجاج بهذه الصلصة، لمدة لا تقل عن ١٢ ساعة، داخل الثلاجة، وعند الطلب تسحب من الثلاجة، وتوضع جانباً في المطبخ حتى تصبح درجة حرارة الدجاج والصلصة مثل جو المطبخ، بعد ذلك تشوى على نار الفحم وتسقى قليلاً، وتقلب من حين لآخر حتى تنضج.

وقبل رفعها عن النار بخمسة أو ستة دقائق ترش الجبنة على ظهرها حتى تذوب الجبنة، على جميع الجوانب، وتقدم ساخنة حين الطلب مغلفة بورق خس إن وجد أو خبز مشروح.

ملاحظة:

يقدم معها على حدة سلطة عربية ومقبلات.

* * *

دجاج على الطريقة التركية

المقادير:

خذ دجاجتين مقطعتين على شكل رأس عصفور

٣٠٠ غرام موزات خروف

٤٠٠ غرام بازيلا حبّ مسلوق

فليفلة حلوة ١٥٠ غرام خالية من البذور

٦٠٠ غرام بندورة حمرة مفرومة

١٠٠ غرام بصل مفروم فرماً ناعماً

٨٠٠ غرام أرز منظف

١٥٠ غرام زبدة

ملح طعام وبهارات اللازمة
ربطة خضار مع السلق
زبيب ٥٠ غرام بدون بذور.
١٠٠ غرام باذنجان مقشر ومقطع كحب طاولة الزهر ومقلي.

الطريقة:

ضع الزبدة داخل الطنجرة وأضف البصل ثم حركه بالزبدة على النار حتى يصبح لونه ذهبياً. أقل اللحم والدجاج في مقلاة ثانية وصفه، وثم أضف اللحم والدجاج إلى البصلة المحمرة، وقلّب الجميع جيداً، أضف لتر من الماء إلى الطنجرة، ودعها تغلي.

ثم أضف الملح والبهارات اللازمة واترك الطنجرة على النار حتى تنضج، وقبل النضج بنصف ساعة تقريباً، أضف الى الطنجرة البندورة والفليفلة. وعند النضج ارفع اللحم والدجاج إلى وعاء آخر.

أضف الأرز المغسول والمنقوع بالماء الساخن، مدة، نصف ساعة وحركه قليلاً في بداية الأمر، ثم اتركه حتى ينضج.

بعد ذلك أضف الزبيب المنقوع والبازيلاء والباذنجان المقلي.

عند التقديم يسكب الأرز في وعاء معد للتقديم على الطاولة ويصف اللحم والدجاج على الجوانب.



دجاج كلانتين

Chicken Galanteen

المقادير:

- أربع دجاجات.
- لحمة مفرومة ٢ كيلو.
- شرحات جزر رقيقة.
- شرحات لية خروف.
- مشروم لكل دجاجة.

٤ شحات فليفلة مكبوسة .

١٠٠ غرام فستق حلبي .

الطريقة :

ينظف الدجاج ثم تنزع العظام ثم توضع كل دجاجة كاملة على بلاطة رخامية، وتندق قليلاً، ثم تمد اللحم المفرومة عليها وتضرب باليد قليلاً، ثم يصف كل شيء بجانب الآخر، ثم توضع ورقة سلفر تحت الدجاجة وتلف تدريجياً حتى تصبح كالأسطوانة، ويلف أطراف الورق من كلا الجهتين، وتوضع في صينية للتحمير وكذلك الثانية والثالثة والرابعة، والكل بجانب الآخر، ويوضع عليها غطاء مع ثقل، ثم إلى الفرن .
وعند النضج تخرج من الفرن وتوضع جانباً حتى تبرد، ثم توضع بالثلاجة . وتقدم باردة عند الطلب .

دجاج سوتيه على الطريقة الهندية

المقادير :

دجاجتان نظيفتان

١٠٠ غرام زبدة وزيت نباتي

طحين

١٥٠ غرام بصل

٥٠ غرام ثوم

١٥٠ غرام تفاح مقشر

جوزة الطيب

قرفة ناعمة

بهار أبيض وملح طعام

ورق غار

نصف ملعقة حب هال مطحون

ثلاثة ملاعق من الكري البودرة

ملعقة صغيرة من ورق زعتر مفروك ناعم
٢٠٠ غرام بندورة حمراء خالية من البذور
ماء جوز الهند

الطريقة:

نظف دجاجتين جيداً بالماء والملح والطحين، وقطع كل واحدة إلى قطع متساوية لا تقل كل دجاجة عن ١٥ قطعة تقريباً.

افرم ١٥٠ غرام من البصل، مع ٥٠ غرام من الثوم المنظف أيضاً، اقل البصل مع قليل من الزبدة والزيت النباتي، ثم تقلى البصلة والدجاج جيداً في طنجرة، ثم يضاف بعد ذلك ١٥٠ غرام تفاح مقشر ومقطع قطعاً رقيقة ومتساوية، كذلك يضاف بهار أبيض وملح طعام وورق غار نصف ملعقة حب هال مطحون، وملعقة صغيرة جوزة الطيب وقرقة ناعمة، وثلاثة ملاعق من الكري البودرة، وملعقة صغيرة ورق زعتر مفروك ناعم.

ويخلط الجميع ويحرك داخل الطنجرة مع الدجاج ثم يقشر ٢٠٠ غرام بندورة حمراء خالية من البذور، وتفرم ناعماً وتضاف إلى الطنجرة وتترك الطنجرة على النار، مع إضافة لتر ماء ساخن، وإن وجد ماء جوز الهند، ما يعادل كأس ماء فيمكن إضافته.

يبقى الجميع على النار الهادئة، حتى النضج، وعند الطلب يقدم كل ما ذكر في جاط ساخناً، ومقابله أرز مفلفل على الطريقة الهندية.

* * *

دجاجة مقلية مع الكمأة

الطريقة:

تحمّر الدجاجة بالزبدة في وعاء، وبعد أن تحمّر يضاف إليها نصف كيلو من الكمأة ويقلّب مع الدجاجة ثم يضاف لتر من الماء الساخن إلى الدجاجة بعد إضافة الملح والبهارات اللازمة، وتبقى تغلي لمدة ربع ساعة مع إحكام الغطاء.

وعند التقديم ضع الدجاجة في طبق مناسب وصف حولها الكمأة مع قليل من شوربة الدجاج أيضاً.

تقدم ساخنة، ويجوز تقديم أرز مفلفل معها.

* * *

دجاج محشي مع الزيتون

المواد ومقاديرها:

- ١- دجاج ٢٠٠٠ غرام (دجاجة كاملة)
- ٢- لحم عجل مفروم ٥٠٠ غرام.
- ٣- زيتون أسود مخلل ١٠٠ غرام.
- ٤- زيت نباتي كمية كافية لقلي البطاطا.
- ٥- سمن بلدي أو نباتي ١٥٠ غرام.
- ٦- بطاطا ٥٠٠ غرام.
- ٧- كعك مهروس ١٠٠ غرام.
- ٨- بصل جاف ١٠٠ غرام.
- ٩- ثوم جاف ٥٠ غرام.
- ١٠- بيض الدجاج ٢ بيضة.
- ١١- بقدونس أخضر حزمة واحدة.
- ١٢- بازلاء سوتيه علبة واحدة.
- ١٣- ملح الطعام حسب الحاجة.
- ١٤- بهارات بيضاء حسب الحاجة.
- ١٥- فلفل أسود مطحون حسب الحاجة.
- ١٦- خضار طازجة حسب الحاجة (خيار وجزر وخس وطماطم).

طريقة التحضير:

- ١- تكسر البيضتان في طبق عميق وتخفقان خففاً جيداً.

٢- يغسل البقدونس ويفرم فرماً ناعماً. وكذلك يغسل الخيار والجزر والطماطم ويقطع كل منه شرائح حسب الذوق.

٣- تغسل البطاطا وتقشر وتقطع شرائح حسب الذوق وتقلي بالزيت النباتي وتصفى في المصفى وتركن لحين استعمالها.

٤- تقشر كمية الثوم والبصل وتفرم فرماً ناعماً وتقلي بالسمن في مقلّى واسع قد ركبت على نار هادئة وقبل أن يحمر لون الثوم والبصل يضاف إليهما على التوالي كمية اللحم المفروم ثم كمية البقدونس ثم كمية الكعك المهروس ثم البازلاء ثم ما يلزم الكل من ملح الطعام والبهارات والفلفل الأسود مع مراعاة دوام التحريك والدعك بالشوكة إلى أن يكتسب الجميع اللون الذهبي عندما يضاف البيض المخفوق ويحرك مع ما في المقلّى حتى يشكل كتلة متماسكة عندئذ تنزل المقلّى عن النار وتركن جانباً لحين استخدام ما بها كحشوة تحشى بها الدجاجة.

٥- تغسل الدجاجة غسلًا جيداً ثم تعالج بشقها من جهة صدرها ونزع عظامها عظمة عظمة باستثناء الظهر بعد ذلك تفرد على طاولة رخامية ويطرق لحمها بالمطرقة الخشبية طرقة خفيفة.

٦- تحشى الدجاجة بالحشوة التي سبق تحضيرها وتوزع حبات الزيتون فوق الحشوة بطريقة ملائمة ثم تطوى الدجاجة على بعضها بشكل اسطواني وتلف بورقة سلفر وتوضع ومن فوقها ثقل في صينية وتدخل في فرن معتدل الحرارة وتترك فيه مدة ساعتين إلى أن تنضج وخلال هذه المدة تراقب وتسقى بالماء من حين لآخر. بعد ذلك تستخرج من الفرن وترفع الدجاجة منها وتوضع في جاط وتقدم إلى المائدة وهي ساخنة أو باردة مع البوفيه.

٧- تحاط الدجاجة وهي في الجاط وقبل أن يقدم إلى المائدة تحاط بشرائح البطاطا المقلية وشرائح الخيار والجزر والخس والطماطم.

* * *

القريدس مع الدجاج كرتان

المقادير:

دجاج عدد واحد

قريدس نصف كيلو غرام

فطر علبة كاملة
صفار بيض عدد ٢
قليل من الزعتر
بقدونس وورق غار
٥٠ غرام بصل مفروم
٥٠ غرام من الجزر
٥٠ غرام كريمة طازجة

الطريقة :

قطّع البصل والجزر قطعاً رقيقة، وأضف إليها البقدونس، ودق الزعتر وورق الغار معاً حتى يصبحا ناعمين وأضفه إلى ما سبق، وكذلك الفطر، حرّك الجميع مع قليل من الزبدة على النار بضع دقائق.

قشّر القريدس بعد تنظيفه وأضفه إلى الجميع، وقلّب الخليط جيداً، ثم ملّحه وبهره، واترك الجميع حتى درجة النضج على نار هادئة.

حمّر الدجاجة بعد تنظيفها وعند النضج اسحب عظمها وقطعها قطعاً متساوية، ثم خذ قليلاً من مرق الدجاج، واسلق قشور القريدس به.

بعد ذلك صفّ المرق، من قشور القريدس، وأضف إليه قليلاً من الزبدة، ثم أضف مرق القريدس والدجاج إلى الخليط الأول، مع ملعقة شاي ببركة وصفار البيض المخفوق، بالكريمة الطازجة، ثم أضف إلى الخليط قليلاً من بوريه البطاطا.

أحضّر جاطاً أو بايركس، وصف بداخله الدجاج ثم القريدس، وهكذا. ثم الفطر المقطع شرحات وامسحه بالزبدة، ونسفه بالزبدة أيضاً، ورش أخيراً الخبز المحمص المدقوق والمنخول.

رش الجميع بالصلصة العربية المعمولة مع الزبدة وورق الدجاج، وقدمه ساخناً.

* * *

مقلوبة الباذنجان بالدجاج

Chicken Makloubeh Batenjan

المواد المستخدمة في التحضير ومقاديرها:

- ١- باذنجان ٢٠٠٠ غرام.
- ٢- دجاج عدد اثنتان.
- ٣- أرز ٦٠٠ غرام.
- ٤- ملح الطعام وبهارات حسب الطلب.
- ٥- صنوبر ١٠٠ غرام.
- ٦- سمن نباتي أو بلدي ١٥٠ غرام.
- ٧- زيت نباتي للقلي حسب الحاجة.

طريقة التحضير:

تتبع في تحضير هذه الطبخة الخطوات التالية:

- ١- ينقى الأرز ويغسل ثم ينقع في الماء.
- ٢- يقشّر الباذنجان ويقطّع على شكل دوائر ذات سمك ستمتر واحد تقريباً، ثم يقلى بالزيت النباتي ويرفع من المقلّى ويوضع في مصفى لكي يتصفى منه الزيت.
- ٣- يسلق الدجاج بعد تنظيفه وتقطيعه في الماء المملح. ثم يخرج من القدر ويوضع في طبق ويحتفظ بمرقة لحين استخدامه.
- ٤- تصف طبقة من قطع الباذنجان المقلي في قاع القدر المعد للطبخ ثم تغطى بطبقة من قطع الدجاج وطبقة رقيقة من الأرز وتكرر العملية حتى تنتهي كميات الباذنجان والدجاج والأرز المعدة للطهي.
- ٥- يرش على وجه القدر كمية البهارات وملح الطعام المناسبة، ثم يسكب فوقها ما مقداره لترين ورابع من مرق الدجاج بعد تصفيته.
- ٦- تغطي القدر وتوضع فوق نار حامية حتى تغلي المرقّة، بعد ذلك تخفف درجة حرارة النار وتبقى القدر فوقها حتى ينضج الطعام. ثم ترفع القدر عن النار وتترك جانباً مدة يسيرة.

٧- تقلّب القدر بأكملها في صدر (وعاء) معدّ لذلك وتهزّ بهدوء حتى ينسكب كل ما بها ثم يرش عليها الصنوبر بعد قليه في الزيت وتقدم إلى المائدة وهي ساخنة.

ملاحظة:

يمكن استخدام الزهرة أو الفول الأخضر أو البطاطا بدلاً من الباذنجان وكذلك اللحم بدلاً من الدجاج.

* * *

دجاج برياني

Chicken Beryane

المواد ومقاديرها:

- ١- لحم دجاج طازج (عدد ثلاث دجاجات).
- ٢- أرز بشاور ٥٠٠ غرام.
- ٣- حب هال سليم عدد مناسب حسب الطلب.
- ٤- حب كمون سليم عدد مناسب حسب الطلب.
- ٥- كمون مطحون ملعقة متوسطة.
- ٦- زعفران مطحون ملعقة صغيرة.
- ٧- زنجبيل مطحون ملعقة متوسطة.
- ٨- ثوم جاف ٣٠ غرام.
- ٩- بصل جاف ٢٠٠ غرام.
- ١٠- ملح الطعام حسب الطلب.
- ١١- عصير الليمون الطازج ملعقة متوسطة.
- ١٢- فلفل أخضر ١٠٠ غرام.
- ١٣- خل ملعقة متوسطة.
- ١٤- حليب طازج كأس واحدة.
- ١٥- لبن رائب كأس واحدة.

١٦ - قرقة جافة ثلاثة عيدان متوسطة .

١٧ - كزبرة خضراء طازجة أوراق نصف حزمة .

طريقة التحضير :

لتحضير الدجاج البرياني لا بدّ من طهي الأرز واللحم كل منهما في قدر على حدة ثم يضاف أولهما إلى ثانيهما في قدر واحدة وتتبع في ذلك الخطوات التالية :

الخطوة الأولى: ينقى الأرز ويغسل ثم ينقع في ماء دافئ ويترك منقوعاً فيه لمدة نصف ساعة تقريباً .

الخطوة الثانية: يذاب دقيق الزعفران في كأس الحليب .

الخطوة الثالثة: يدق الثوم ويهرس حتى ينعم أما الفلفل الأخضر والبصل فيفرم كل منهما فرماً متوسطاً ويوضع كل صنف منها في طبق خاص به .

الخطوة الرابعة: يؤخذ البصل ويقلّى بالزيت في مقلّى عميقة ويقلّب فيها إلى أن يتحول إلى اللون البني الفاتح ثم يستخرج من المقلّى ويوضع في مصفى ليتصفى منه الزيت .

الخطوة الخامسة: يقطع الدجاج قطعاً متناسبة ثم يغسل غسلاً جيداً ويوضع في وعاء متسع ثم يضاف إليه لبن الزبادي ودقيق الزنجبيل والثوم المهروس والكمون المطحون، ثم تخلط جميعها معاً ثم تلقى في القدر المعد لطهيها، وتوضع القدر على النار .

وبعد قليل تسكب فيها كمية الخل وكأس الحليب المذاب فيه الزعفران وملح الطعام بالإضافة إلى كميات الفلفل المفروم والثوم المهروس والبصل المقلّى . وتبقى على النار إلى أن ينضج اللحم ثم تنزل القدر توضع جانباً لحين معالجة الأرز بالطهي .

الخطوة السادسة: يؤتى بقدر ثانية وتوضع بها كمية من الماء الكافي لطهي الأرز وتركب هذه القدر على النار، وعندما يبدأ الماء بالغليان يضاف إليه ملح الطعام وأوراق الكزبرة وأعواد القرفة وحبوب كل من الكمون والهال . ثم يستخرج الأرز من الوعاء المنقوع به ويلقى في القدر ويترك على النار إلى أن يستوي نصف استواء ثم ينزل عن النار ويوضع جانباً .

الخطوة السابعة: يؤتى بالقدر الأولى التي تحوي لحم الدجاج ونركبها على النار التي يجب أن تبقى قوية إلى يبدأ مرق الدجاج في الغليان، وعندئذ يسكب عليها الأرز، وتخفف النار وتبقى القدر عليها إلى أن يتشرب الأرز المرق وينضج تماماً.

الخطوة الثامنة: تنزل القدر عن النار وتقلب على وجهها في صدر (وعاء كبير مستدير صغير الخواف) مناسب، فيأتي لحم الدجاج على الوجه. أما الأرز فيأتي أسفل منه حاله في ذلك حال المقلوبة ويقدم إلى المائدة وهو ساخن.

* * *

دجاج شوفرwa

Chicken Shuferwa

الكمية:

لتر من مرق الدجاج يخلط بالحليب.

٥٠٠ غرام كريمة طازجة.

٢٠٠ غرام جلاتين.

٥٠ غرام نشا، ٣٠ غرام ملح طعام، ٢٠ غرام بهار أبيض.

الطريقة:

قم بغلي مرق الدجاج مع الحليب ثم ذوب النشا مع قليل من المرق قبل التسخين.

أضف النشا إلى المرق مع مراعاة التحريك وارفع الخليط عند أول غلية عن النار ودعه يبرد جانباً، أضف الملح والبهار المطلوب مع مراعاة التحريك قليلاً بعد ذلك قم بتصفية الصوص في وعاء آخر، أضف الجلاتين المنقوع والكريمة الطازجة وحرّك الصلصة قليلاً ودعها تبرد.

قم بسلق الدجاج جيداً وتبريده، ثم قشّر قطع الدجاج، وعندما يبرد الجميع، اغمر أقسام الدجاج بالصلصة وارفعها فوق مصبع لتنزل الزوائد عن القطعة، وهكذا، بعد ذلك زين القطعة بالزبدة الملونة، وورق البقدونس والزيتون الأسود والمحشي بأشكال مختلفة.

دجاج ألاكناك

Chicken Ala - King

الكمية :

- ١- ١٥٠ غرام زبدة.
- ٢- ٢٥٠ طحين أبيض منخول.
- ٣- ٢٠٠ غرام كريمة طازجة.
- ٤- ١٥٠ غرام حليب.
- ٥- ١٥٠٠ غرام مرق دجاج مصفى.
- ٦- دجاج عدد ثلاثة تجرم وتقطع رأس عصفور.
- ٧- فطر مقطع ١٠٠ غرام.
- ٨- بازلاء مسلوقة ١٠٠ غرام.
- ٩- جزر مسلوقة ومقطع مكعبات ١٠٠ غرام.
- ١٠- ١٠ رؤوس بصل كوزات مسلوقة.
- ١١- ١٠٠ غرام نشا.
- ١٢- ٥٠ غرام زبدة على وجه الصلصة وقليل من الحامض.
- ١٣- فليفلة حلوة حمرة مسلوقة ٥٠ غرام.

* * *

الطريقة :

ضع الزبدة في طنجرة على نار خفيفة حتى تذوب، أضف الطحين دفعة واحدة وواصل التحريك، حتى يصبح لونه ذهبياً، أضف إلى ما في الطنجرة مرق الدجاج المصفى وما يلزم من الملح والبهار الأبيض ثم الحليب المطلوب وتابع الحركة شيئاً فشيئاً، ولا تكف عن التحريك حتى يجمد ما في الطنجرة قليلاً، قم بتصفية ما في الطنجرة بالشنوار جيداً لطنجرة ثانية، ثم أضف الدجاج المقطع والمسلوق وبقية الخضار الأخرى الجاهزة حرك الجميع قليلاً بملعقة خشبية مع إضافة نقاط الحامض (تقدم ساخنة عند الطلب مع الأرز).

دجاج بانيه

Chicken Panee

الطريقة :

- ١- خذ نصف دجاجة خالية من العظام دقها بمدقة اللحمه قليلاً .
- ٢- اغمر قطعة الدجاج بالبيض المخفوق وبعد ذلك بالكعك المطحون والمنخول وتدق براحة اليد وهي داخل الكعك وبعد ذلك تنقل إلى طاولة رخامية عليها كعك مرشوش وترش القطعة أيضاً .
- ٣- دقها بالساطور على الوجهين ثم بحافة الساطور على شكل متوازيات .
- ٤- قم بقلي الدجاج - البانيه - بزيت نباتي مع قليل من الزبدة على الوجهين وبعد ذلك توضع بوعاء خاص بالفرن مع قليل من الزبدة وهي مغطاة لمدة عشرة دقائق .
- ٥- عند التقديم توضع بجاط وبجانبيها بطاطا مقلية وخضار بالزبدة - مع شرحة ليمون - .

٢- الحبش حبش محمر Dinde Grille

الطريقة :

خذ حبشة وزن ٦-٨ كغ ونظفها جيداً واسحب العروق أيضاً.
ثم ضع في داخلها قليلاً من ورق الغار وضلوع البقدونس والجزر
والحامض وكتفها، ثم حمّرها، ثم أضف الملح اللازم والماء الساخن، ثم
غطها وادخلها إلى الفرن حتى تنضج.
بعد ذلك ترفع من الفرن، ويقدم الحبش ساخناً، بعد إضافة بعض
الخضار المذكورة، ثم تصفى الصلصة بعد تعصيرها ويقدم معه أيضاً بطاطا
محمرة وخضار وفطر.
أما إذا قدم بارداً، يقدم الصدر فقط وباقي الهيكل يعاد تزيينه وتصف
القطع أمامه.

* * *

حبش محشي على الطريقة الإنجليزية

المقادير :

حبشة مقدار ٤ كغم
نصف رغيف خبز (توست) مقشّر ومقطع ومنقوع بالحليب.
بهار أبيض.
جوزة الطيب مطحونة.
بيضتان تضافان للحشوة.

فطر ٢٠٠ غرام مقطوعاً.

قليل من الميرمية

طريقة عمل الحشوة:

بعد تقشير خبز التوست ونقعه بالحليب الغالي مدة نصف ساعة يضاف إليه بيض عدد اثنان ويضاف الملح والبهار وقليل من برش جوزة الطيب، تمزج هذه الأشياء جيداً.

الطريقة:

ينظف الحبش، ثم يحشى بالحشوة، ثم يخاط أو يكتف، ويحمّر جيداً، وعند نضجه تنزع الحشوة من داخله.

وعند التقديم تقطع قطعاً مستديرة وتصف حول الحبش في الجاط، ويقدم ساخناً.

ملاحظة:

يضاف مع الحشوة ميرمية مطحونة. وإذا بقي شيء من الحشوة تلف بورق سلفر بشكل اسطواني، ثم تخبز، وبعد النضج تقطع على شكل دوائر ويزين بها الجاط.

* * *

حبش محشي

Dinde Farcie

المقادير:

خذ حبشة ٤ كم.

أرز ٥٠٠ غرام.

لحمة مفرومة ٣٠٠ غرام، سمينة للحمية ٢٠٠ غرام.

بهارات مع قرفة وملح.

١٥٠ غرام صنوبر.

الطريقة:

ينظف الحبش كما جاء في باب الطيور ويملح قليلاً من الداخل والخارج وتسحب العروق.

ثم تحضّر الحشوة بعد فرم اللحمه وتحميرها قليلاً، ثم يضاف إليها الأرز، ويقلب مع اللحمه جيداً، ثم يضاف الملح والبهارات المطلوبة. وبعد ذلك يضاف إليها قليل من الماء الساخن أو مرق اللحم. وقبل أن تنضج تنزل عن النار ويحشى الحبش بها، ويخاط الحبش، ثم يحمر ويضاف إليه الماء الساخن. ثم يغطى ويدخل إلى الفرن، وعند النضج ينزع من الوعاء ويفرغ من الحشوة، وتقدم الحبشة كاملة أو مقطعة مع الحشوة. ملاحظة:

إذا كان الحبش محشياً بالكستنة، تتبع نفس الطريقة السابقة ولكن مع إضافة الكستنة المشوية إلى الأرز بمعدل ٥٠٠ غرام. يمكن في كلا الحالتين السابقتين تجهيز الحشوة وطبخها وتقديمها عند الطلب، مع تقديم الحبش بجانبها.

* * *

٣- البط تحمير البط

المقادير:

- خذ ٤ من أفراخ البط.
- ٤ حبات برتقال عصير.
- حبة ليمون واحدة.
- قليل من ورق الغار والجزر.

الطريقة:

ينظف البط ثم يوضع في طنجرة لتحميره مع قليل من السمنة ويقلب باستمرار.

وبعد ذلك يضاف إليه قليل من النباتات العطرية والجزر. وعند التحمير يضاف إليه قليل من الماء الساخن، ويغطى الوعاء. وبعد النضج ترفع أفراخ البط إلى وعاء آخر، ثم تبخر الصلصلة قليلاً

على النار، ثم يضاف إليها قليلاً من الطحين، ويقلب الجميع جيداً، حتى يصبح لون الطحين أشقر.

وبعد ذلك يضاف الماء اللازم وعصير البرتقال والليمون والملح مع قليل من البهارات، مع مراعاة التحريك المستمر.

وبعد الغليان تصفى الصلصة جيداً بمصفاة ناعمة.

وعند السكب يوضع البط في وسط الجاط مقطعاً بالطول، ثم توضع عليه الصلصة المضاف إليها قشر البرتقال والليمون المفروم جليان، بعد السلق، وتزين بشرحات البرتقال والليمون المقشرة.

* * *

٤- الحجل

حجل بالملفوف

الطريقة:

يحضر مقدار من الحجل المطلوب وينظف مثل الدجاج، ثم يغطى صدر الحجل بقطع من آلية الخروف الطازجة، وتربط بخيط، وتحمّر جيداً بالزبدة أو السمينة النباتية، ثم تضاف كمية من الملفوف المسلوق قليلاً بعد تصفيته جيداً من الماء، ثم تضاف إليه ملعقة من الخل الأحمر مع الملح والبهارات والماء اللازم، ثم يغطى الوعاء ويدخل إلى الفرن حتى تنضج. وعند الطلب يصف الحجل بعد أن يقطع بالطول داخل جاط، ثم يلف حول الملفوف ويقدم ساخناً.

٥- الحمام

حمام محشي

المقادير:

حمام عدد ٦.

لحمة مفرومة ٢٠٠ غرام.

صنوبر ١٠٠ غرام.

سمنة ٥٠ غرام لقلي اللحم.

٣٠ غرام بصل مفروم ناعم.
قليل من الملح والبهارات وملعقة كمون صغيرة.

الطريقة :

ينظف الحمام بشكل جيد، ثم يقلّب في وعاء على النار مع قليل من السمّنة والبصلة وعند التحمير تضاف اللحمة المفرومة أيضاً، ويقلّب الجميع، ثم يضاف الصنوبر والبهارات والكمون والملح.

وعند نضج اللحمة أنزلها عن النار، واحش الحمام بالحشوة المطلوبة ثم يخاط أو يكتف بربطه بخيط، ثم يقلّب ثانياً.

وعندما يحمرّ يضاف إليه مقدار لتر واحد من المرق أو ماء، ويوضع على نار خفيفة أو في داخل الفرن بواسطة وعاء مغلق للتحمير.

وعند النضج يرفع من الوعاء ويقسم إلى قسمين من جهة الطول بواسطة المقص، ويوضع داخل صينية مدهونة بالزبدة، ويوضع في باب الفرن ليبقى ساخناً، ثم يفلفل كمية من الأرز بمرق الحمام بإضافة ٥٠ غرام من الكمون إلى الأرز.

وعند السكب يوضع الحمام داخل الجاط، ثم يوضع الأرز عليه ويقلّب داخل جاط، ويقدم ساخناً مع السلطة أو اللبن.

* * *

حمام بالخضار

المقادير :

- ٤ أفراخ من الحمام.
- ٢٠٠ غرام من البطاطا.
- ١٠٠ غرام كوسا.
- ١٠٠ غرام جزر.
- ١٠٠ غرام بصل كوزات.
- ٣٥٠ غرام بندورة مقشرة.
- ١٠٠ غرام زبدة.
- بهار أبيض.

الطريقة :

نظف الحمام كما ورد في تنظيف الطيور، ثم تذاب الزبدة في وعاء ويحمر به الحمام.

وبعد ذلك ينقل الحمام من الوعاء إلى وعاء آخر، ثم تقلى جميع الخضار بعد تنظيفها وتقطيعها، ثم تضاف إلى الحمام.

وبعد ذلك تضاف البندورة المقشرة والبهارات والماء الساخن. وعند أول غلية تخفف النار وتبقى على هذا الحال حتى ينضج الطعام.

وعند السكب تقدم كاملة وبجانبها الخضار والبطاطا... علماً أن البطاطا يجب أن تضاف قبل نضج الحمام بنصف ساعة تقريباً.

* * *

٦ - الإوز

إوز محشي

المقادير :

خذ إوزة واحدة وقم بتنظيفها كما ورد في باب الطيور.

٣٥٠ غرام من اللحم الخالية من الدهن.

١٥٠ غرام من الأرز.

٨٠ غرام صنوبر.

٦٠ غرام من الفستق أيضاً.

ملح زعفران، بهار أبيض.

٢٠٠ غرام من الزبدة لقلي اللحمه وتحمير الإوز.

ملعقة من الطحين.

الطريقة :

تتبع نفس الطريقة في طريقة حشي الحبش. ويقدم عند الطلب بنفس طريقة الحبش أيضاً.

* * *

إوز روسته

الطريقة :

ينظف الإوز ويوضع بداخله نباتات عطرية، ويكتف ويحمّر بنفس طريقة تحمير الحبش والدجاج، ويقدم ساخناً أو بارداً.

* * *