

Chahrazed

Nadia Boughalouss

خاص بالدجاج

①

باللغة العربية

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



دجاج ملكي

- دجاجة متوسطة منزوعة العظام
- 1 ملعقة كبيرة خردل
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 50 غ زبدة

للحشو :

- 100 غ لحم مرحي
- 100 غ كبدة الدجاج
- 3 سنينات ثوم مبشورة
- معدنوس مقطع رقيق
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة كروية

للتزيين :

- 2 بطاطا
- 2 جزر
- 2 قرعة

1- في وعاء، أخلطي الحشو :

اللحم المرحي، كبدة الدجاج، الثوم، المعدنوس و الملح.

6- لفي الدجاجة.

7- اربطها بواسطة خيط غذائي.

2- أضيفي التوابل و ادعكي الكل جيدا.

8- أطلي الدجاجة بالخردل وضعيها في صينية مدهونة بالزيت و غطيها بورق الألمنيوم.

3- من جهة أخرى، ملحي

الخضر المقطعة طوليا (البطاطا، الجزر و القرعة)

و رشها بالفلفل الأسود ثم

اطهيها في كسكاس على

البخار لمدة 15 دقيقة. بعد

طهي الخضر، حمسيها في

الزبدة مع المعدنوس مقطع

رقيق.

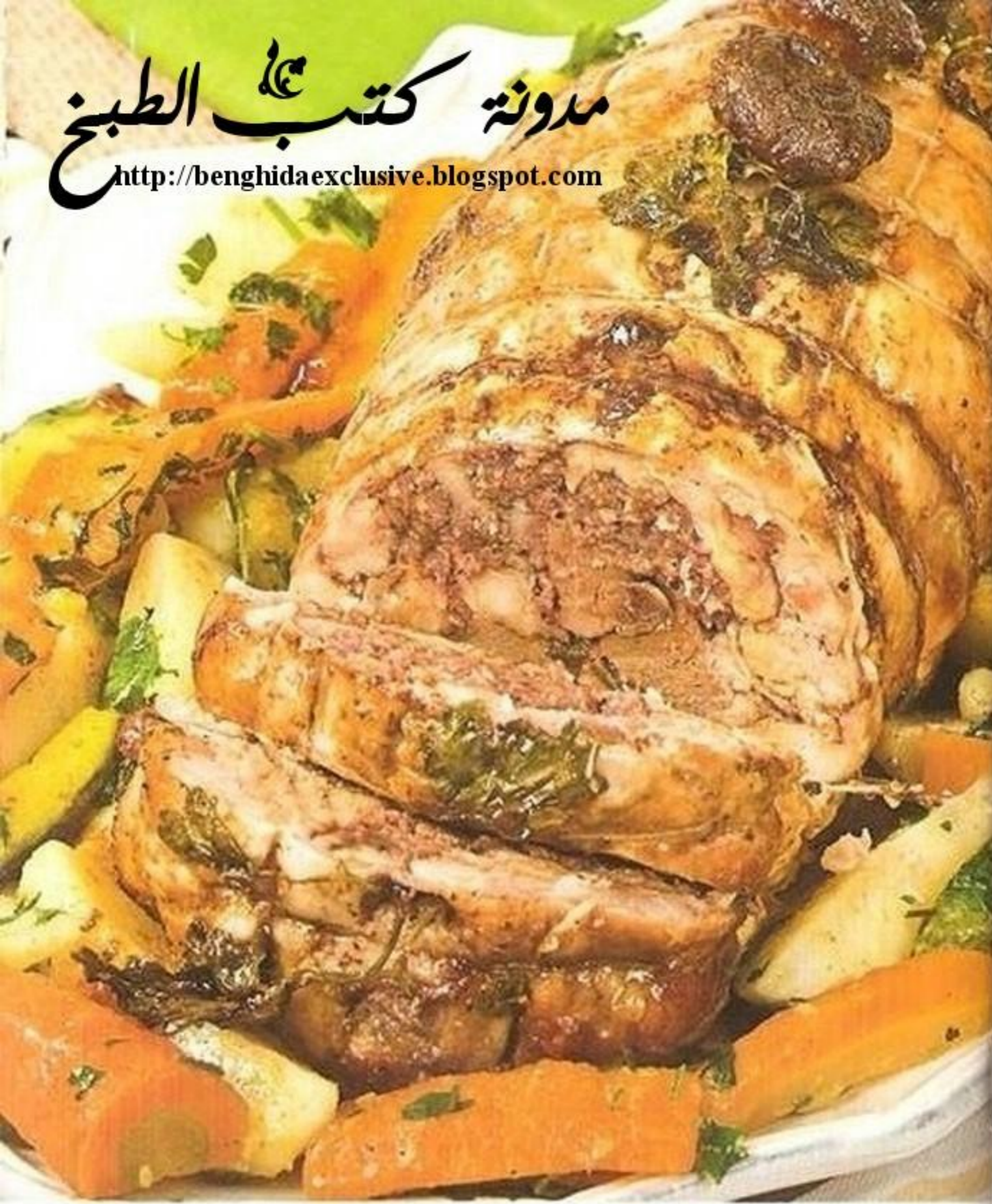
9- ادخليها تطهى في فرن بدرجة حرارته 200° لمدة 1.5 ساعة دقيقة. عند تقديم الدجاجة زينها بالخضروات.

مدونة كتب الطبخ

4- على طاولة عمل، أفرشي

الدجاجة و سطحها جيدا.

5- أطليها بالحشو.



دجاج محمّر

1 - دجاجة متوسطة، منظفة

- كأس من الذرى المعب (الماييس)

- كأس أرز

2 - جزر مقطع إلى مكعبات صغيرة

1 - بصل مهشم

3 - فص ثوم مبشور

2 - ورق رند

1 - ملعقة كبيرة من الخردل (موطارد)

4 - ملعقة كبيرة زيت

1/2 - ملعقة صغيرة (ملح، فلفل أسود و كركم)

1 - نظفي الدجاجة جيدا، ملحيها و ذريها بالفلفل الأسود

2 - اطلبيها بالخردل و الزيت.

3 - ضعي أوراق الرند في بطن الدجاجة.

4 - ادخلي الدجاجة داخل كيس بلاستيكي الخاص بالدجاج المحمر (يباع في الأسواق)، ثم ضعها في صينية و ادخليها في فرن درجة حرارته 180° لمدة 45 دقيقة (حسب حجم الدجاجة).

5 - من جهة أخرى، في دسيسة حمسي البصل في الزيت الساخن حتى يذبل، ثم أضيفي الثوم المبشور، مكعبات الجزر، الذرى المعب (الماييس) و كأس أرز.

6 - أضيفي الملح، الفلفل الأسود و الكركم. مرقي بكأسين ماء، اغلقي الطنجرة و اتركها تطبخ على نار هادئة مدة 15 دقيقة.

ملاحظة - إذا لم تجدي كيس بلاستيكي خاص بالدجاج إما ادخلي الدجاجة في قالب له غطاء أو غلفي القالب بورق الألمنيوم.

- قدمي الدجاج المحمر بالأرز.

مدونة كتب الطبخ



1- قلبي الدجاج جيدا في الزيت و الزبدة بإضافة البصل و الثوم المبشور و اتركي الكل يتحمس.

2- ملحي و أضيفي التوابل.

3- أضيفي الخضروات و الطماطم المبشورة و الطماطم المصبرة

4- مرقي بالماء الدافئ (1 لتر) و اتركي الكل يطهى.

5- عندما يطهى الدجاج، انزعيه من المرق و اتركيه على حدى ثم أضيفي الأرز المغسول و اتركيه يطهى لمدة 15 دقيقة حتى يتشرب المرق. عند تقديم الطبق زينه بأطراف الدجاج و المعدنوس.

4 أفخاض دجاج (المؤخرة)

كأس أرز

كأس جلبانة

2 جزر مقطع إلى مكعبات

1 بصل مهشم

3 إلى 4 سنينات ثوم مبشورة

2 طماطم مبشورة

1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة

ملح، فلفل أسود

½ ملعقة صغيرة (كركم،

زعفران، و سكنجبير).

3 ملعقة كبيرة زيت

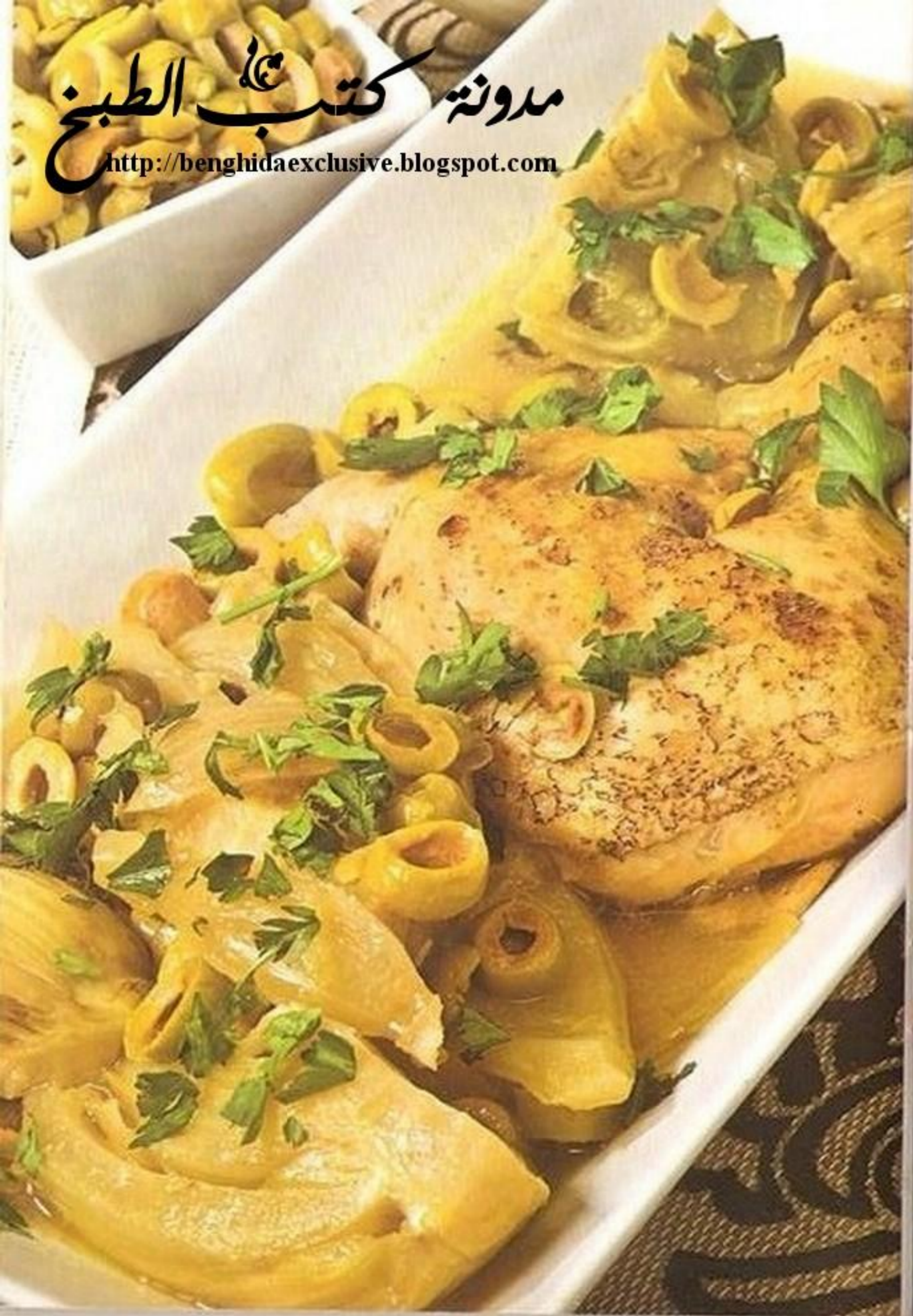
50 غ زبدة

معدنوس للتزيين

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ





طاجين البسباس بالدجاج

- أطراف الدجاج
- 3 بسباس مقطعة إلى أربعة
- 1 بصل مقطع رقيق
- 200 غ زيتون أخضر منزوع النواة مقطع إلى دوائر
- عصير حبة ليمون
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- ملح و فلفل أسود
- 1/2 ملعقة صغيرة كركم
- معدنوس مقطع رقيق

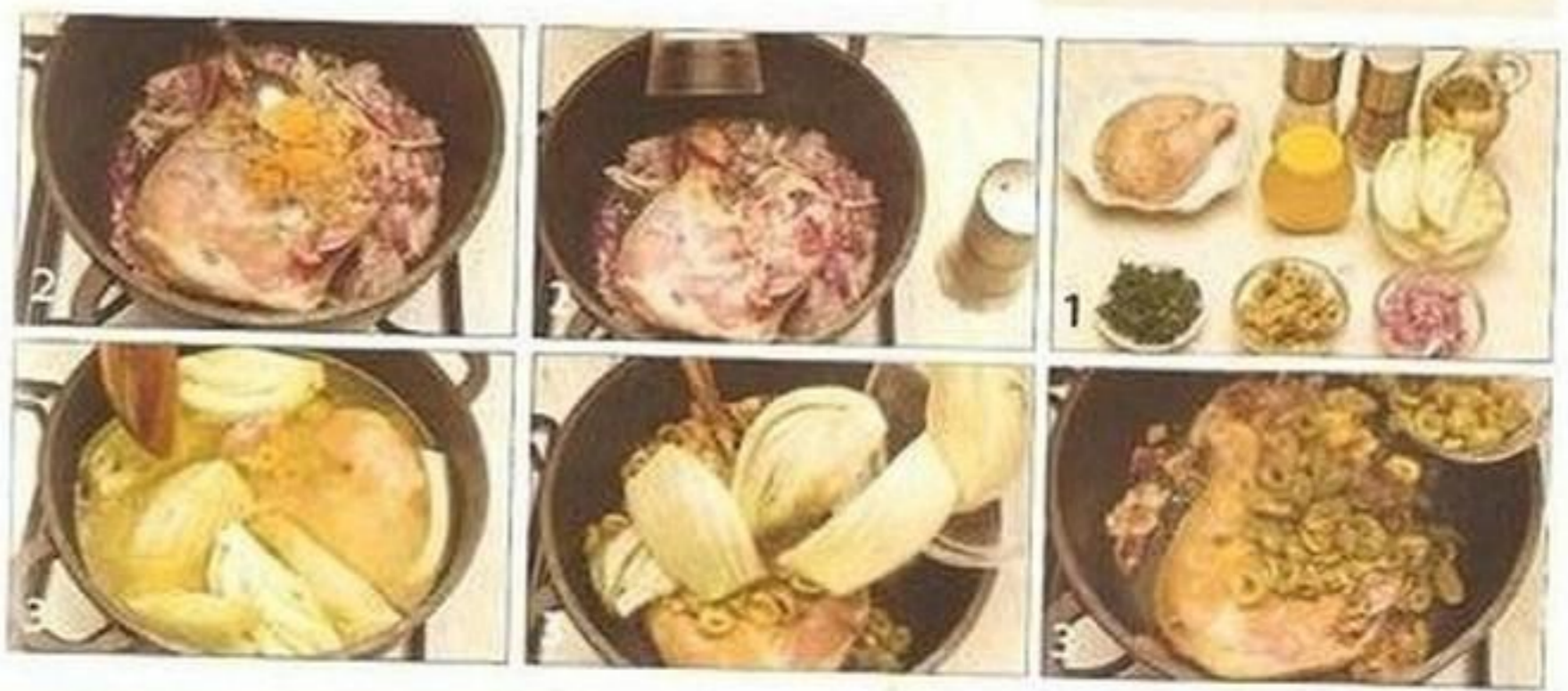
1- حضري المقادير، غلي الزيتون مرة واحدة في ماء به عصير حبة ليمون، قطريه ثم اتركيه على حدى.

2- قلي الدجاج مع البصل في الزيت، أضيفي الملح، الفلفل الأسود و الكركم.

3- أضيفي الزيتون و البسباس ثم غطيه بالماء الدافئ و اتركيه يطهى على نار متوسطة حتى تغقد الصلصة. عند التقديم ذري عليه المعدنوس.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ



سمان بالفقاع

ملاحظة :
1- حمسي السمان في الزبدة
و الزيت الساخن ثم انزعيه
و اتركه على حدى.
يمكن تقديم هذا الطبق مع
الأرز.

2- في نفس الطنجرة، قلي
القلفل الأخضر، البصل،
و الثوم معا.

3- أضيفي الطماطم المقطعة
إلى مكعبات و ملحى ثم تبلي
بالقلفل الأسود و القصبر.

4- أضيفي الفقاع
و المعدنوس.

5- أسكبي عصير الليمون
و كأس من الماء الدافئ.

6- أضيفي السمان و اتركه
الكل يطهى على نار هادئة.
عند التقديم نري عليه
المعدنوس.

- 3 سمان مقطعة إلى نصفين
- 100 غ فقاع

- 2 بصل مقطع طوليا

- 2 طماطم مقطعة مكعبات

- 2 قلفل أخضر مقطع طوليا

- 3 فص ثوم مهشم

- 2 ملعقة كبيرة زيت

- عصير حبة ليمون

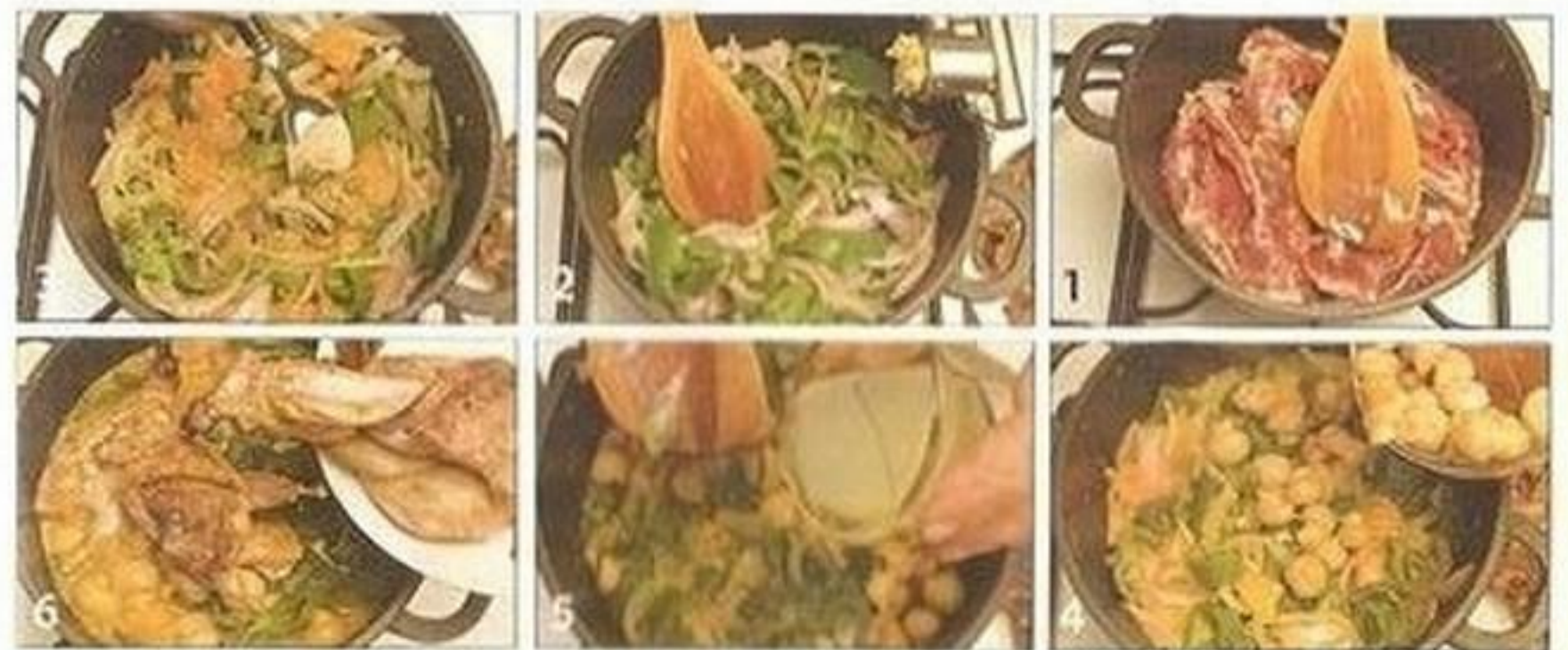
- 1/2 ملعقة صغيرة قلفل أسود

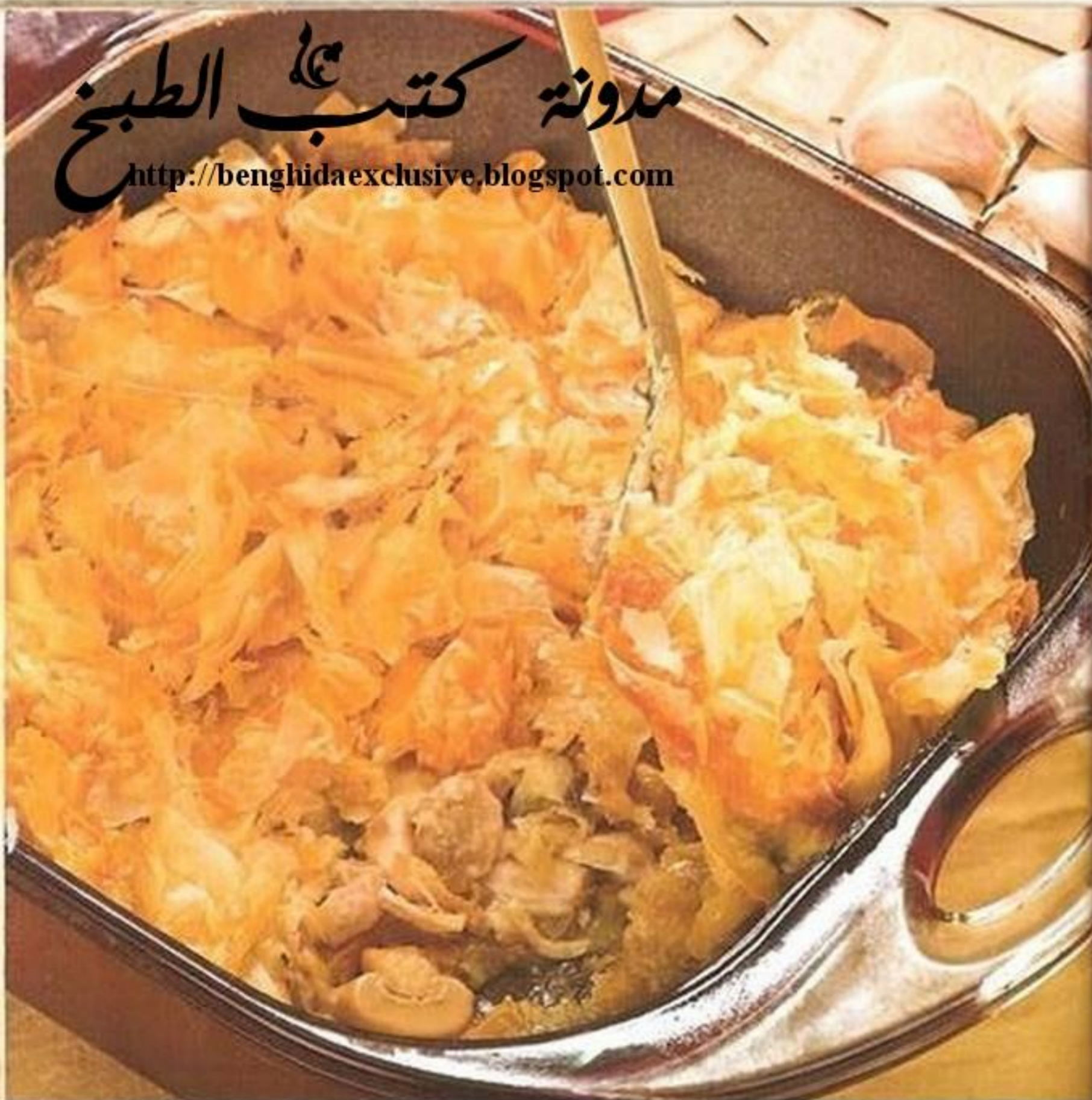
- 1/2 ملعقة صغيرة قصبر مرحي

- معدنوس مقطع رقيق

- 50 غ زبدة

- ملح





12
غراتان دجاج بعجينة الفيلو

1 - علبة من عجينة الفيلو
(تباع في الأسواق)

الحشو :

- 1 - أبيض الدجاج مقطع إلى مكعبات
- 500 غ فقاغ معلب
- ¼ كوب من الزبدة الذائبة
- 1 - بصل مهشم
- 3 - فص ثوم مبشور
- 150 غ جبن مبشور
- 4 - ملعقة كبيرة زيت
- مزيج من الحشيش (القصير) و المعدنوس مقطع رقيق
- ملح، فلفل أسود، راس الحانوت و زعتر

صلصة البيشاميل :

- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 4 ملعقة كبيرة فرينة
- ½ لتر حليب
- ملح و فلفل أسود

6- افرغي الحشو في القالب و ذري عليه الجبن المبشور.

7 - قطعي عجينة الفيلو المتبقية على شكل مربعات و حمسيها في مقلاة مدهونة بالزبدة.

8- غطي القالب بمربعات عجينة الفيلو.

9- اسقي القالب بالزبدة الذائبة. ادخليه في فرن مسخن مسبقا درجة حرارته 180° لمدة 40 إلى 45 دقيقة.

لا تشعلي الفرن من فوق.

الحشو
1- في طنجرة، حمسي مكعبات الدجاج في زيت ساخنة ثم أضيفي البصل، الثوم، الملح، الفلفل الأسود، راس الحانوت و الزعتر.

2- أضيفي الفقاغ، القصير و المعدنوس مقطع رقيق و حركي جيدا.

البيشاميل
3- في قدر، ذوبي الزبدة مع الزيت، أضيفي الفرينة و أخلطي جيدا، أسكبي الحليب و حركي في نفس الوقت، أضيفي قليلا من الملح و قليلا من الفلفل الأسود و اتركها حتى تعقد.

4- أضيفي صلصة البيشاميل إلى الحشو (قطع الدجاج).

5- ادھني قالب زجاجي بالزبدة الذائبة، فرشي طبقة رقيقة من عجينة الفيلو و ادھنيها. كرري العملية حتى الطبقة الثالثة (الطبقة الثالثة لا تدهن).



- أطراف دجاج
- 1 صل مقطع رقيق
- 1 حفنة حمص منقوع في الماء ليلة كاملة
- 3 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة (فلفل أسود، قرصة و كركم)
- معدنوس مقطع رقيق

تحضير الكريات :

- 3 بيض
- 3 قطع جبن طري
- كيس خميرة كيماوية
- كأس إلى كأس و ½ خبز يابس مبشور
- زيت للقلي

1- في دسيسة، قلي في الزيت الساخن البصل مع أطراف الدجاج.

2- أضيفي الملح، الفلفل الأسود، القرصة، الكركم و المعدنوس و اتركي الكل يتحمس جيدا مدة 15 دقيقة.

3- أضيفي الحمص ثم مرقي بالماء الدافئ حتى يغطي الدجاج و اتركيه يطهى على نار متوسطة.

مدونة كتب الطبخ

4- في وعاء كسري البيض أضيفي قطع الجبن و نصف ملعقة صغيرة خميرة كيماوية. أخلطي جيدا ثم أضيفي الخبز اليابس المبشور حتى تتحصلي على عجينة طرية.



طاجين الزيتون بالدجاج

- أطراف دجاج

- 200 غ زيتون أخضر منزوع النواة

- 1 بصل مهشم

- 1 عود سكنجبير

- 1 ورق رند

- ¼ ملعقة صغيرة (فلفل أسود، كركم و قرفة)

- ½ ملعقة صغيرة ملح

- 1 طماطم مبشورة

- عصير حبة ليمون

- 4 بطاطا مقطعة طوليا

- معدنوس مقطع رقيق

1- في قدر به ماء و عصير

حبة ليمون، غلي الزيتون مرة واحدة ثم صفيه و اتركه على حدى.

2- غلي البطاطا في ماء مملح

لمدة 15 دقيقة، قطريها، ثم حمسيها في الزيت و اتركها على حدى.

3- في طنجرة، سخني الزيت

و قلبي أطراف الدجاج ثم أضيفي البصل و اتركه يتقل.

4- أضيفي الطماطم

المبشورة، الرند، عود سكنجبير، التوابل، الملح و المعدنوس و اتركي الكل يتقل مدة 10 دقائق.

5- أضيفي الزيتون المغلي.

6- مرقي بالماء حتى يتغطى

الدجاج، أغلقي الطنجرة و اتركه يطهى على نار

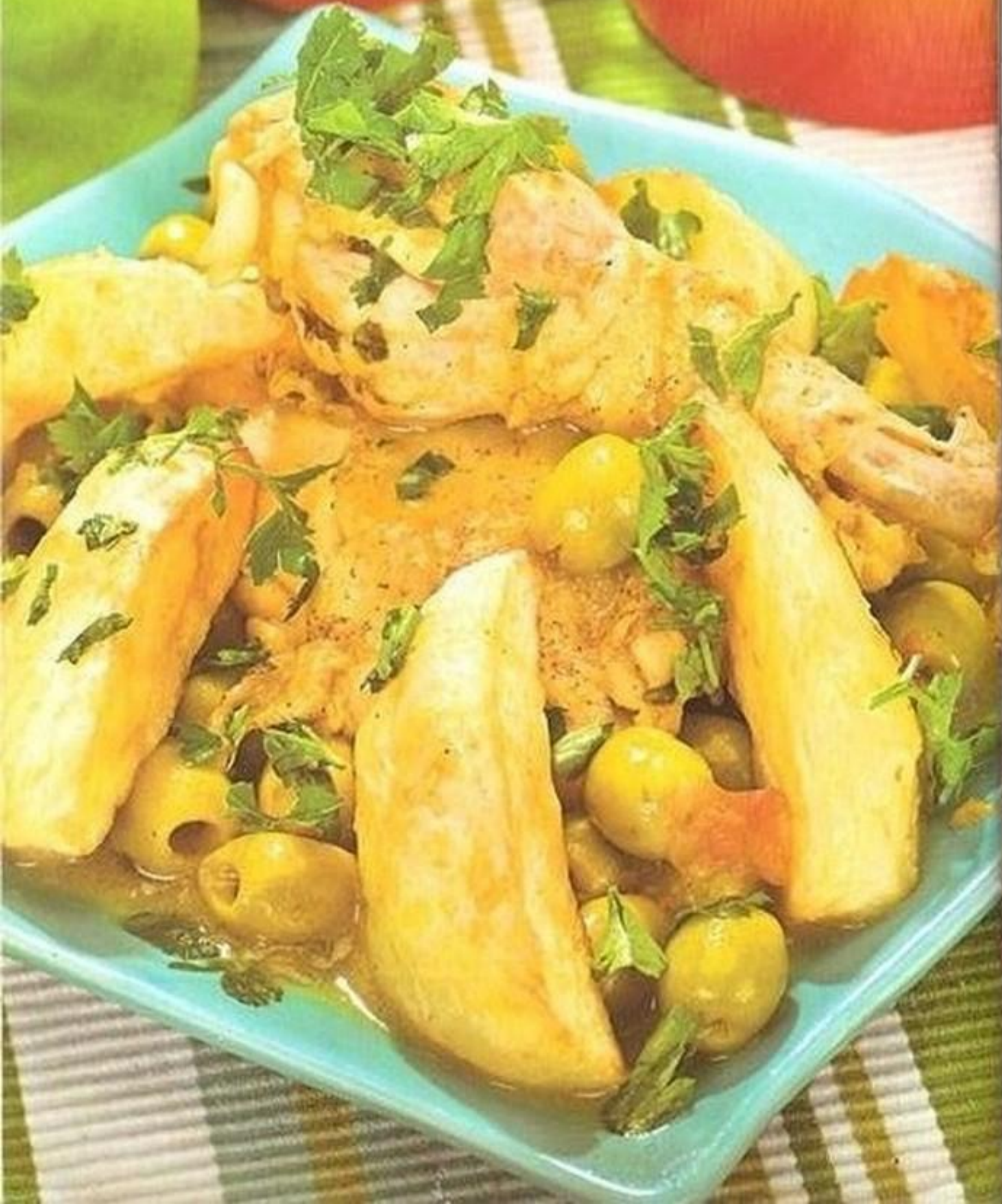
متوسطة حتى تعقد الصلصة.

قدمي الطبق مرشوش بالمعدنوس و مزين بالبطاطا.

مدونة كتب الطبخ



مدونة كتب الطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



شعيرية بالدجاج

- أطراف دجاج منظفة

- 500 غ شعيرية

- حفنة حمص منقوع في الماء ليلة كاملة

- 2 طماطم مبشورة

- 1 قرعة مقطعة مكعبات

- 1 بصل مهشم

- 3 فص ثوم مبشور

- 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة

- 1 ملعقة صغيرة ملح

- ½ ملعقة صغيرة (فلفل أسود، فلفل أحمر، رأس الحانوت، قصبر مرحي)

- 5 ملعقة كبيرة زيت

- 2 ورق رند

- زعيترة

1- إدهني شعيرية بالزيت، أطهيهها في كسكاس على البخار مرة واحدة ثم رشها بنصف كأس من الماء، ادھنيها بالزيت ثم فوريتها مرة أخرى.

2- من جهة أخرى و في طنجرة، حمسي البصل في الزيت الساخن، أضيفي الثوم، أطراف الدجاج، الرند و الزعيترة.

3- أضيفي مكعبات القرعة ثم أضيفي الحمص

4- أضيفي الطماطم المبشورة و ملعقة طماطم مصبرة.

5- ملحي ثم أضيفي الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر، رأس الحانوت و القصبر المرحي. و اتركي الكل يتقلّى مدة 5 دقائق.



شرائح الداند محشية

4 شرائح كبيرة من الداند
(اسكالوب)

الحشو:

- 100 غ لحم مرحي
- 50 غ زيتون أخضر منزوع النواة مقطع الى دوائر
- 1 بصل مبشور
- 3 فص ثوم مبشور
- 1 قرعة مبشورة
- 1 جزر مبشور
- ملح، فلفل أسود، كركم، كمون
- زيت للدهن
- ورق الألمنيوم

المرق:

- 1 علبه فقاغ
- 1 بصل مبشور
- 3 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة صغيرة فريئة
- فلفل أسود، كركم و قرعة

الحشو:
1- في وعاء، ضعي اللحم المرحي، أضيفي الزيتون، البصل، الثوم، القرعة و الجزر المبشور، ملح و أضيفي الفلفل الأسود، الكركم و الكمون. و ادعكي جيدا.

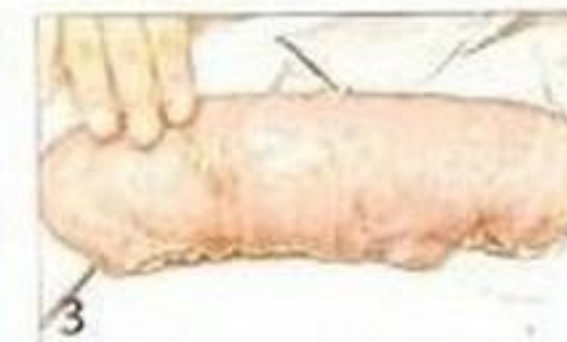
2- فرشي شرائح الداند، اطيها بالحشو ثم لفيها بطريقة تتحصلين فيها على حربوش.

3- ادھني ورق الألمنيوم بالزيت، ضعي عليه الحربوش، ادھني بالزيت و لفيه في ورق الألمنيوم.

4- ضعي الحربوش في صينية و ادخليه فرن درجة حرارته 200° لمدة 30 الى 35 دقيقة.

المرق:
5- سخني الزيت حمسي البصل و الفقاغ، أضيفي الفلفل الأسود، الكركم و القرعة ثم ملحي.

6- مرقي بكأس و نصف من الماء الدافئ، و اتركي يطهى على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة. في الأخير أضيفي ملعقة صغيرة فريئة لتعقد الصلصة. قدميه مقطع الى شرائح.



أبيض الدجاج في الفرن

2 - أبيض الدجاج

4 - ملعقة كبيرة زيت

1 - بصل مقطع الى قطع صغيرة

2 - فص ثوم مبشور

1 - ملعقة صغيرة موتارد

2 - ملعقة كبيرة مايوناز

- معدنوس مقطع رقيق

1 - ملعقة كبيرة عصير الليمون

- ملح

- ¼ ملعقة صغيرة (فلفل أسود، فلفل عكري، كركم، قصير يابس مطحون)

1 - ملح أبيض الدجاج، رشيمهم بالفلفل الأسود و اسكبي قليلا من الزيت.

6 غطي قالب بورق الألمنيوم و ادخليه فرن مسخن مسبقا درجة حرارته 200° لمدة 20 دقيقة.

2 - رتبي أبيض الدجاج في قالب مدهون بالزيت.

3 - من جهة أخرى، في وعاء أخلطي المقادير الأخرى (البصل، الثوم، الموتارد، المايوناز، المعدنوس، و عصير الليمون)

مدونة كتب الطبخ
4 - أضيفي الملح، الفلفل الأسود، الفلفل عكري، الكركم و القصير. أخلطي الكل جيدا.

5 - افرشي الخليط المحضر على أبيض الدجاج.



3



2



1



6

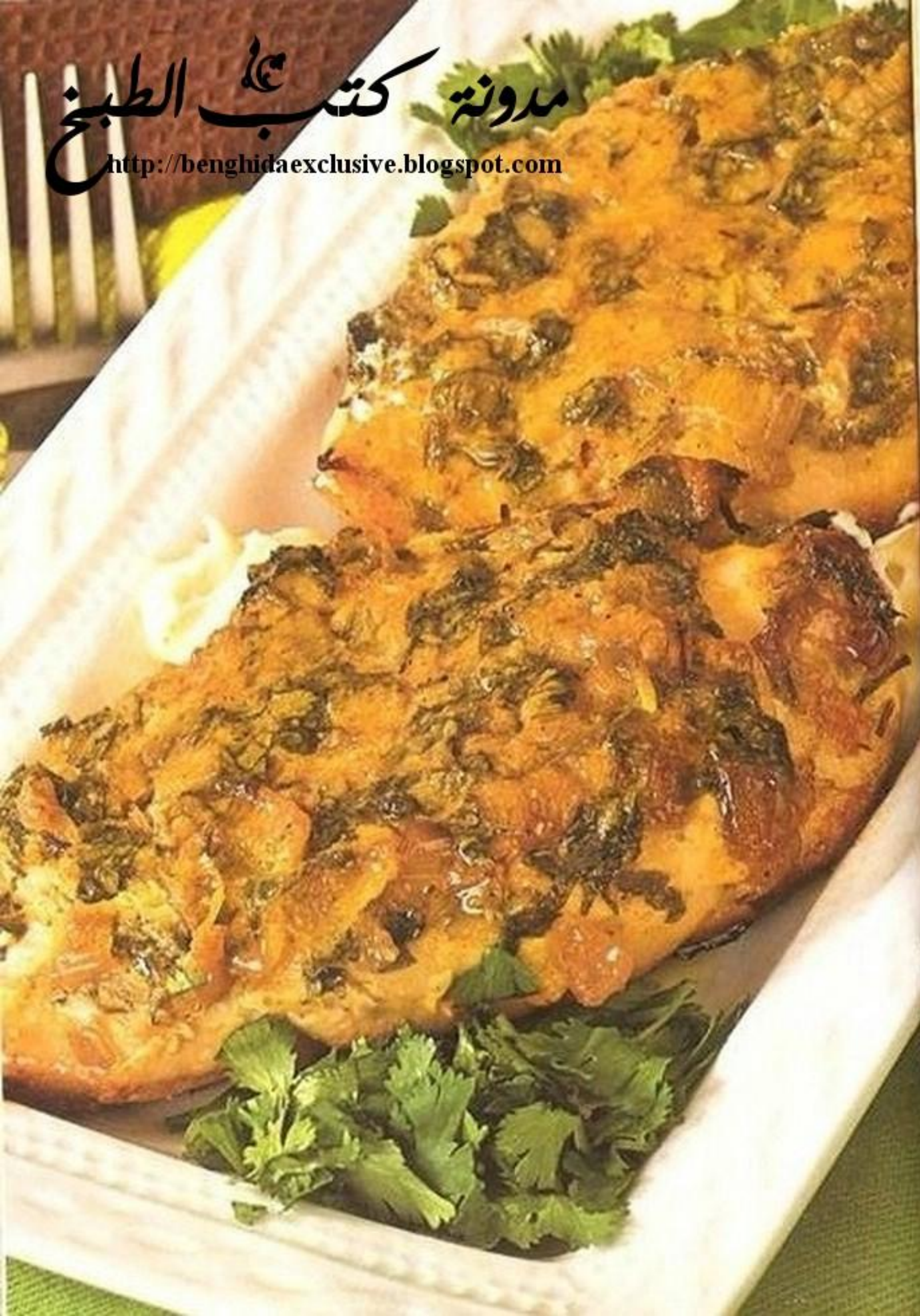


5



4

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

البرانية بالدجاج

- 1 أبيض الدجاج
- 4 فص ثوم مهشم
- حفنة حمص منقوعة في الماء ليلة كاملة
- ملح، فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة كروية
- 4 ملعقة كبيرة زيت
- 1 ملعقة كبيرة خل
- 4 بيض
- 200 غ جبن مبشور
- كأس خبز يابس مرحي
- ½ كيس خميرة كيماوية
- 50 غ زبدة

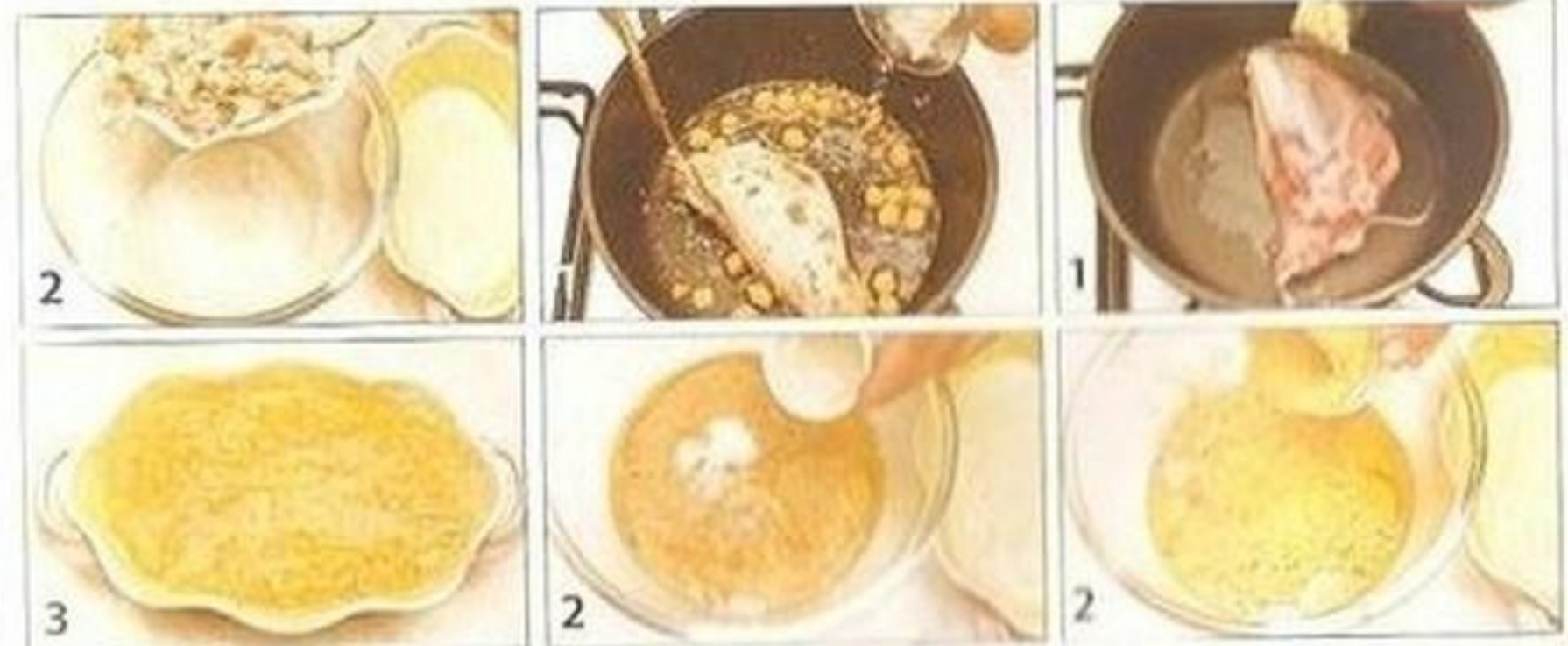
1- في طنجرة، حمسي في الزيت الساخن أبيض الدجاج، أضيفي الثوم، الملح و التوابل. أضيفي الحمص ثم غطيه بالماء و اتركي الكل يطهى.

2- في وعاء، فتتي أبيض الدجاج، أضيفي البيض، الجبن المبشور، الخبز اليابس المرحي، الملح و الكروية، الخميرة، الخل و نصف كمية المرق و أخلطي الكل جيدا.

3- أسكبي هذا الخليط في قالب مدهون بالزبدة، أدخليه في فرن درجة حرارته 200° حتى يكسب لونا ذهبيا. قدمي الطبق بالمرق المتبقي.

مدونة كتب الطبخ

الطبخ



مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



تورت الدجاج بالعجينة المورقة

5- من جهة أخرى، قطعي بواسطة جراحة القطعة الثانية من العجينة إلى 9 شرائط متساوية العرض دون الوصول إلى حافة العجينة.

6- بواسطة الحلال افركي فوق قالب القطعة الثانية من العجينة ثم صفريها 3/3.

7- اطلبيها بالبيض المخفوق وزينيها بالجلجلان والسانوج، ادخليها في فرن درجة حرارته 200° لمدة 40 إلى 45 دقيقة.

الحشو
1- قلبي مكعبات أبيض الدجاج في الزيت الساخن، أضيفي البصل و الثوم المبشور، ثم البروكولي، الجلبانة و الجزر.

2- أخلطي جيدا ثم أضيفي الملح، الفلفل الأسود، القصبير المرحي و الزعتر، استمري في القلي ثم أضيفي الفريضة و الحليب، اخلطي قليلا ثم اطفئي النار و اتركيه على حدى.

العجينة :
3- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة المورقة بالحلال ثم قطعها على 2. افركي القطعة الأولى من العجينة في قالب و ذري عليها الجبن المبشور.

4- افرغي الحشو في القالب و ذري عليه الجبن المبشور مرة أخرى.

- أبيض الدجاج مقطع إلى مكعبات

- 500 غ عجينة مورقة (تباع في الأسواق)

- 100 غ بروكولي أخضر (يباع في الأسواق) و يمكن تعويضه بالكرنب

- 100 غ بازلاء (جلبانة)

- 200 غ جبن مبشور

- 3 جزر مقطع مكعبات

- 1 بصل مقطع طوليا

- 3 فص ثوم مبشور

- كأس حليب

- 3 ملعقة كبيرة زيت

- 3 ملعقة كبيرة فريضة

- 1 بيض

- ملح، فلفل أسود، قصبير

مرحي، زعتر

للتزيين :

- قليل من السانوج و الجلجلان



سباقيتي بالدجاج

- أطراف دجاج منظفة

- 500 غ سباقيتي

- 4 فلفل أخضر حلو مبشور

- 1 قرعة مبشورة

- 1 طماطم مبشورة

- 100 غ زيتون أسود

- 3 ملعقة كبيرة زيت

- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون

- 3 الى 4 فص ثوم مبشور

- 1 بصل مهشم

- 2 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة

- 1 ملعقة صغيرة ملح

- 1/2 ملعقة صغيرة (فلفل أسود،

كركم، راس الحانوت)

للترزين :

- بيض مغلي و 50 غ زيتون

أخضر

1 - في قدر به ماء مملح و 2 ملعقة زيت، غلي السباقيتي لمدة 15 دقيقة، ثم قطريه في كيسكاس، اغسليه تحت الحنفية ثم اسقيه بزيت الزيتون.

2 - سخني الزيت ثم قلبي أطراف الدجاج، أضيفي البصل و الثوم.

3 - أضيفي الخضر المبشورة (الفلفل الحلو، القرعة، الطماطم)، ملحي ثم أضيفي الثوابل.

4 - أضيفي الطماطم المصبرة، مرقى بالماء حتى يغطي الدجاج و اتركي الكل يطهى على نار متوسطة. بعد الطهي انزعى الدجاج من المرق و اتركيه على حدى.

5 - أضيفي الزيتون الأسود في المرق.

6 - أضيفي السباقيتي و اتركيه يتجمد و يتشرب المرق. عند التقديم، زيني السباقيتي بأطراف الدجاج و البيض المغلي و الزيتون الأخضر.

ملاحظة :

يمكن تجمير السباقيتي في الفرن.

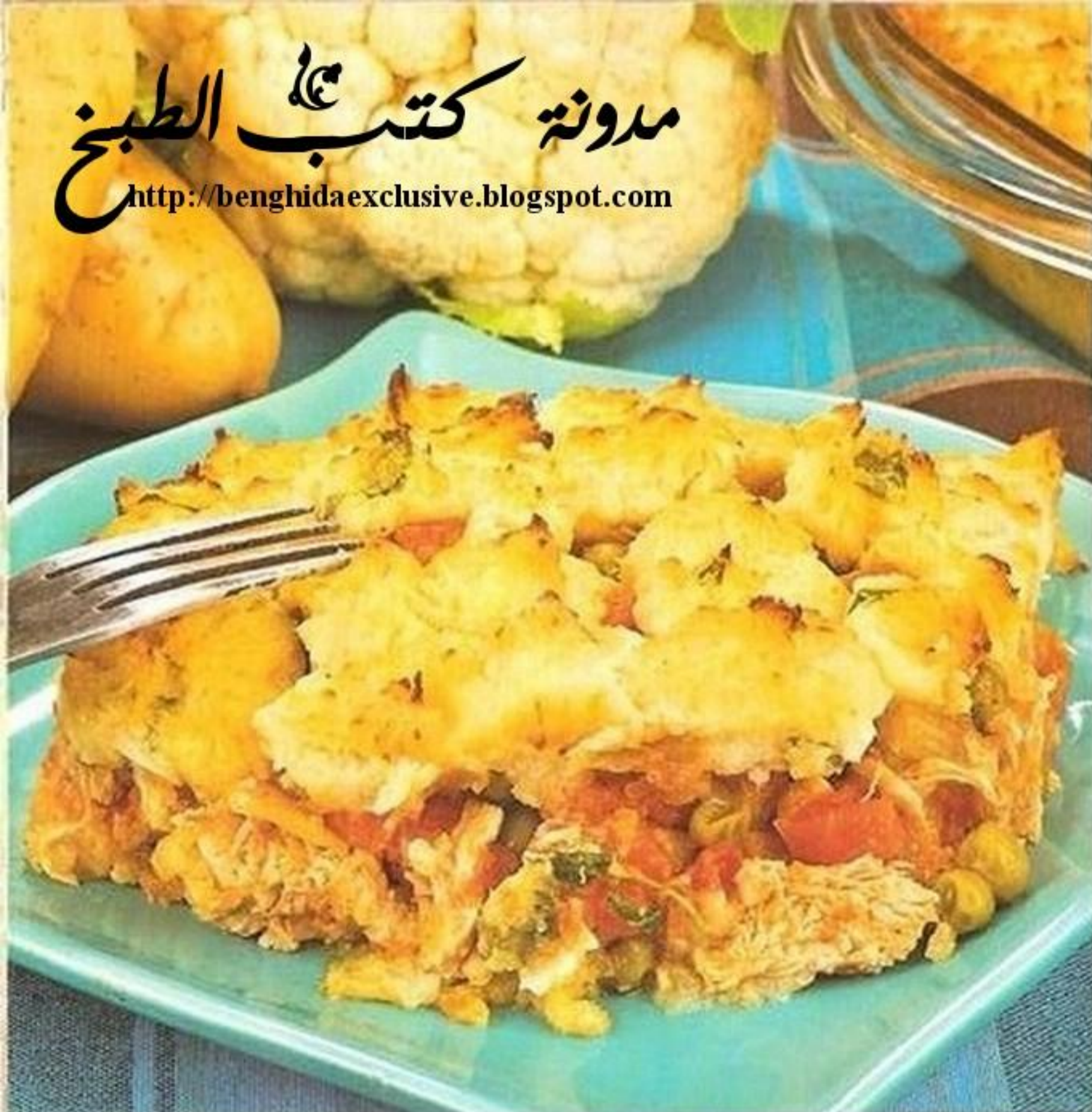
مدونة كتب الطبخ

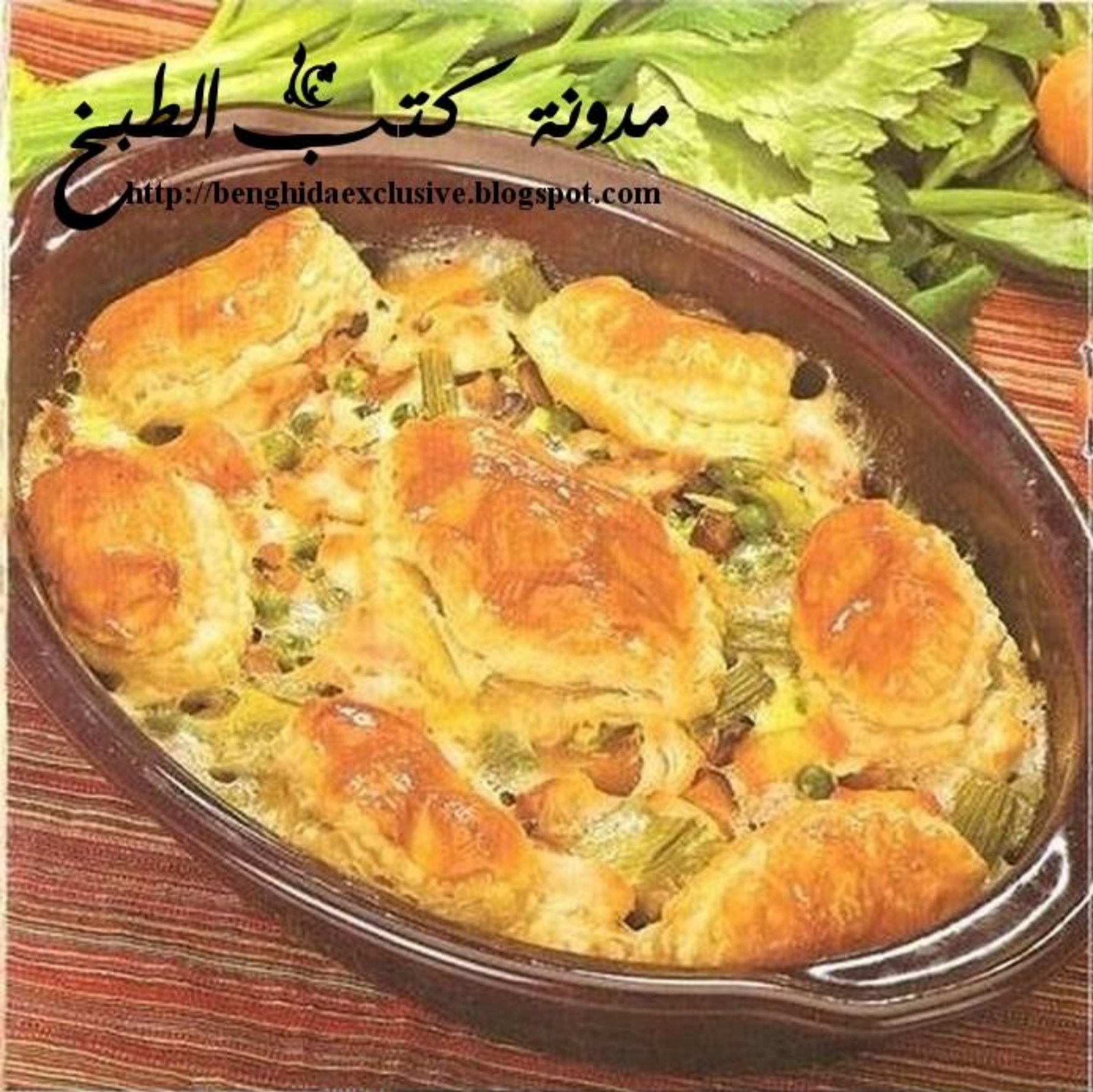


غراتان بالخضرة و الدجاج

- 1 - صدر دجاج
- 1 - حفنة بازلاء (جلبانة)
- 3 بطاطا (كل حبة مقطعة على أربعة)
- 1 - بصل مقطع رقيق
- 2 - بسباس مقطع مكعبات
- 3 - جزر مقطع مكعبات
- 1 - طماطم مقطعة مكعبات
- 1 - رأس كرنب
- 1 - ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 1 - بيض
- 2 - ملعقة كبيرة زيت
- معدنوس مقطع رقيق
- 50 غ زبدة
- ملح و فلفل أسود
- 2 فص ثوم
- 1 ورق رند

- 1 - غلي الكرنب و البطاطا في قدر به ماء و ملح، فخصين ثوم و ورقة رند لمدة 15 دقيقة.
- 2 - من جهة أخرى، في طنجرة قلبي في الزبدة و الزيت الساخن البصل حتى يذبل.
- 3 - أضيفي البسباس و الجزر المقطع مكعبات و البازلاء.
- 4 - ضعي صدر الدجاج في الطنجرة بإضافة الملح و الفلفل الأسود.
- 5 - أضيفي الطماطم مقطعة مكعبات و الطماطم المصبرة ثم مرقي بكأس من الماء و اتركي الكل يطهى على نار هادئة. عندما يطهى الدجاج، فنتيه و أرجعيه إلى الأكلة.
- 6 - قطري الكرنب ثم أرحيه في وعاء مع البطاطا و الثوم، أضيفي الملح، الفلفل الأسود، المعدنوس، حبة بيض و قليلا من الزبدة.
- 7 - ادھني قالب من زجاج بالزيت، اسكبي الطبقة الأولى من عصيدة الكرنب و البطاطا، ثم أضيفي خليط الدجاج و الخضرة.
- 8 - املئي عصيدة الكرنب و البطاطا المتبقية في كيس حلواني (لا بوش أدوي) ثم غطي القالب كله بالعصيدة على شكل وريادات.
- 9 - ضعي فوق الوريدات قطع من الزبدة. حمري الغراتان في فرن مسخن مسبقا درجة حرارته 200°.





دجاج بالخضرة و العجينة المورقة

32

5- مرقسي بكأس من مرق الدجاج و اتركي الكل يطهى حتى يتبخر السائل كليا.

بعد الطهي اسكبي الخضرة في قالب خاص بالغرانتان.

7- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أفتحي العجينة المورقة، سطحها بحلال ثم قطعي بواسطة مول أشكالا بيضوية (أو أشكالا أخرى).

8- زيني القالب بالأشكال البيضوية و ادهنيها بواسطة صفار البيض. ادخلي القالب في الفرن درجة حرارته 200° حتى تكسب العجينة المورقة اللون الذهبي.

1- المرق : في قدر به ماء و ملح، ضعي عود من القرقة، عودين كرافس، فلفل أسود حب و بصلة مقطعة الى أربعة. أضيفي أبيض الدجاج و اتركي الكل يطهى. عند الطهي انزعى الدجاج، فتتيه إلى مكعبات ثم اتركيه على حدى. صفى المرق و اتركيه بجهة.

2- في طنجرة، ذوبي الزبدة ثم حمسي أعراف الكرافس و قطع الجزر.

3- أضيفي الفقاغ، مكعبات الدجاج و البازلاء.

4- أضيفي المعدنوس و القصبير مقطع رقيق ثم الفريضة، الفلفل الأسود و الملح. اتركي الكل يتحمس لمدة 10 دقائق.

- أبيض الدجاج
- 500 غ عجينة مورقة (تباع في الأسواق)
- أعراف من الكرافس مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 جزر مقطع مكعبات
- 200 غ بازلاء (جلبانة)
- علبة فقاغ
- خليط من المعدنوس و القصبير مقطع رقيق
- 2 ملعقة كبيرة فريضة
- ملح، فلفل أسود
- صفار حبة بيض
- 50 غ زبدة

للمرق :

- 1 بصل مقطع إلى أربعة
- عودين كرافس
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود حب
- عود قرقة



لوبيا خضراء بالدجاج و الزيتون

- 500 غ لوبيا خضراء
- أطراف دجاج
- 200 غ زيتون أخضر منزوع النواة
- 3 فص ثوم مبشور
- 1 طماطم مبشورة
- 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة
- 1 بصل مقطع طوليا
- ملح، فلفل أسود و كروية
- معدنوس مقطع رقيق
- 4 ملعقة كبيرة زيت
- عصير حبة ليمون
- بطاطا مقلية مقطعة إلى مربعات للتزيين

1- في قدر به ماء و عصير حبة ليمون، غلي الزيتون مرة واحدة ثم قطريه و اتركه على حدى.

2- في طنجرة، سخني الزيت و قلي البصل ثم أضيفي أطراف الدجاج، الثوم، المبشور، الفلفل الأسود، الكروية و الملح.

3- أضيفي الطماطم المبشورة و ملعقة صغيرة طماطم مصبرة.

4- أضيفي اللوبيا الخضراء ثم مرقي إلى أن يتغلى الدجاج و اتركه على نار هادئة مدة 15 دقيقة



دجاج متبل في الفرن

- أطراف دجاج

- 1 بصل مهشم

- 5 إلى 6 فص ثوم مبشور

- ملح، فلفل أسود و فلفل
عكري

- 100 غ خبز يابس مرحي

- 100 غ جبن مبشور

- 2 ملعقة كبيرة زيت

1- حضري المقادير.

ملاحظة :
يقدم هذا الطبق بسلطة أرز أو

2 في وعاء، أخلطي البصل

و الثوم المبشور، الملح، الفلفل

الأسود، العكري و الزيت.

أتركي أطراف الدجاج تتشرب

في الخليط على الأقل 3

ساعات قبل الطبخ.

3- ضعي أطراف الدجاج في

صينية مدهونة بالزيت و اطلبيها

بالخليط المتبقي ثم ادخليها

في الفرن حتى تطهى.

4- أخرجي أطراف الدجاج

من الفرن ثم مرريهم في الخبز

اليابس المرحي و ذري عليهم

الجبن المبشور ثم أرجعيهم

إلى الفرن لمدة 15 دقيقة.



3



2



1



4



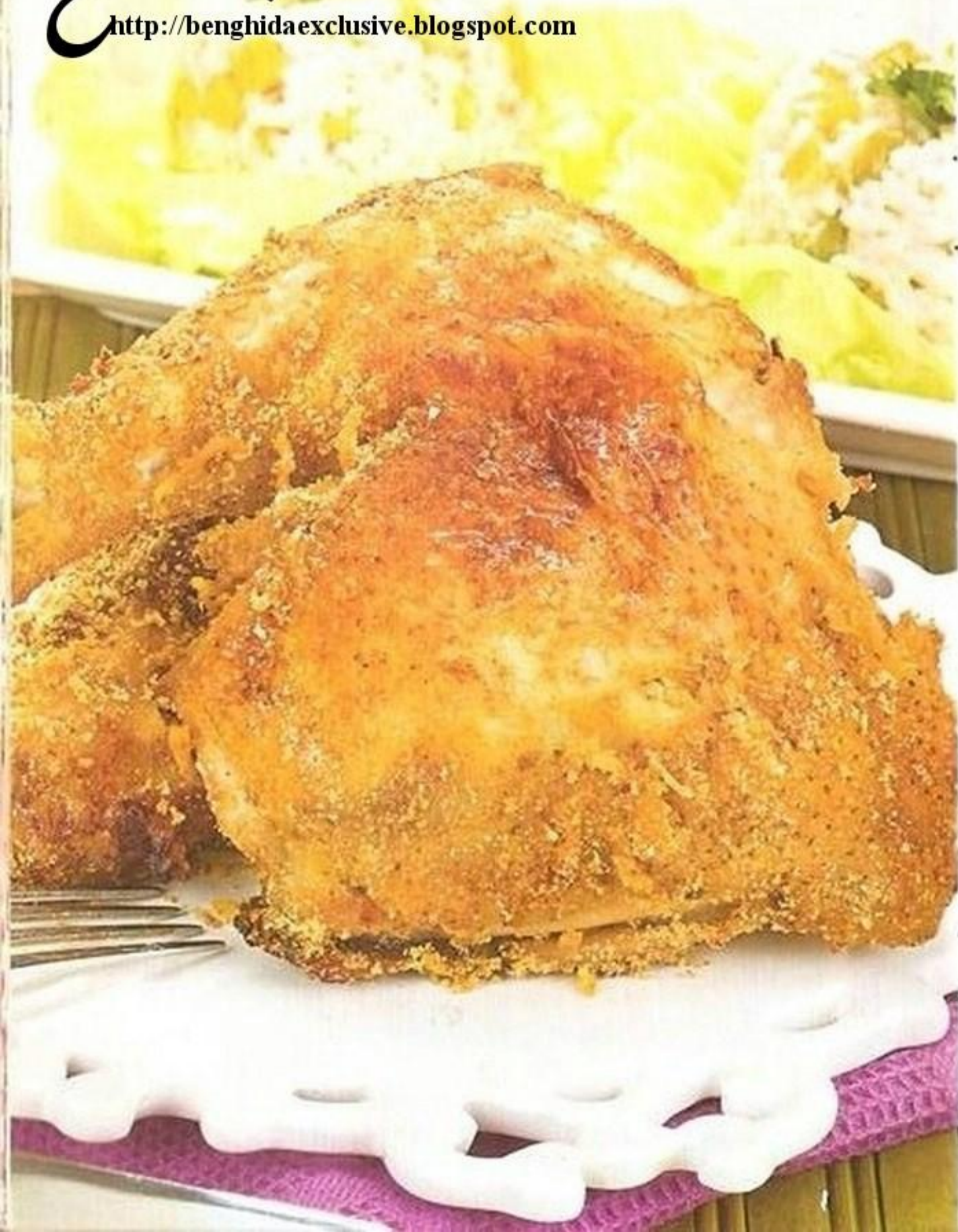
4



3

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



شرمولة كبد الداند بالزيتون

1 - في قدر به ماء و عصير الليمون، غلي الزيتون مرة واحدة ثم صفيه و اتركه على حدى. من جهة أخرى قطعي كبد الداند الى أطراف.

2 - قلبي أطراف الداند في زيت الزيتون.

3 - أضيفي الثوم المبشور، الملح، الفلفل الأسود، الفلفل الأحمر و الكمون.

4 - ضفي الحشيش المقطفة و المعدنوس مقطع رقيق.

5 - أضيفي الزيتون المغلي.

6 - مرقي بكوب من الماء و اتركه يطهى مدة 20 دقيقة. عند التقديم، رشى الطبق بالحشيش و المعدنوس و زينه بشرائح الليمون.

- 500 غ كبد الداند (الديك الرومي)

- 200 غ زيتون بدون علف (بنفسجي اللون)

- 2 ملعقة كبيرة عصير الليمون

- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون

- 2 فص ثوم مبشور

- حشيش مقطفة و معدنوس مقطع رقيق

- ملح

- ½ ملعقة صغيرة (فلفل أسود، فلفل أحمر و كمون)

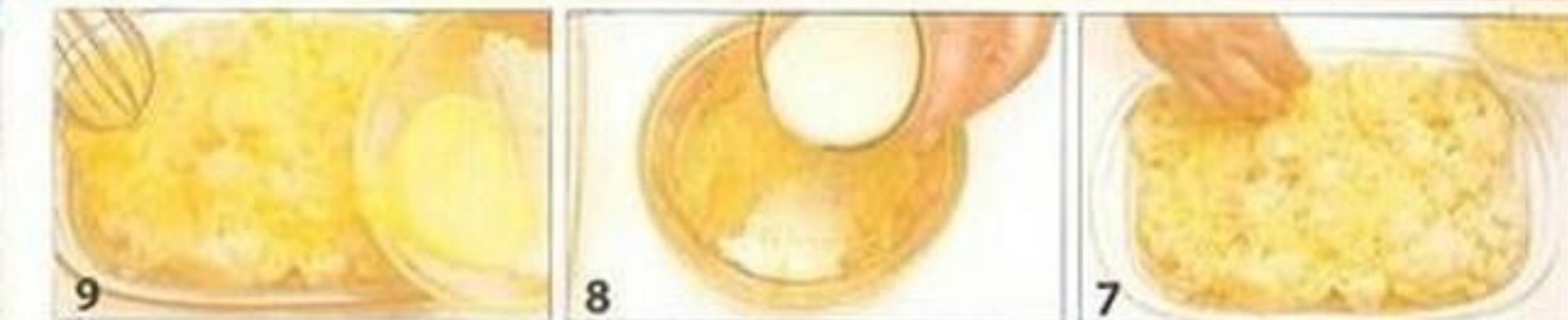
كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ



غراتان الدجاج بالكرنب و البطاطا

- 1 - غلي الكرنب المقطع إلى باقات في ماء مملح به ورق الرند و الثوم لمدة 15 دقيقة ثم قطريه و اتركه على حدى.
- 2 - في مقلاة، سخني الزيت حمسي بها أبيض الدجاج حتى يتحمر بإضافة الملح و الفلفل الأسود.
- 3 - من جهة أخرى، ادھني بالزيت قالب من زجاج، رتبي فيه البطاطا، ملحياً، أضيفي الفلفل الأسود ثم غطي القالب بورق الألمنيوم و ادخليه في الفرن لمدة 15 دقيقة.
- 4 - عند إخراج البطاطا من الفرن، نري عليها الجبن المبشور.
- 5 - أضيفي الدجاج و أفرشيها فوق البطاطا.
- 6 - حبات بطاطا مقطعة الى دوائر
- 7 - غطي القالب بباقات الكرنب ثم نري عليها الفلفل الأسود و الجبن المبشور.
- 8 - في وعاء أخفقي البيض المملح مع الكريمة الطازجة و الجبن المبشور المتبقي.
- 9 - أسكبي الخليط على القالب ثم ادخليه في فرن درجة حرارته 200° لمدة 15 الى 20 دقيقة.
- أبيض الدجاج مقطع الى مكعبات
- 6 حبات بطاطا مقطعة الى دوائر
- رأس كرنب
- 200 غ جبن مبشور
- 3 بيض
- 12 سل كريمة طازجة
- 4 ملعقة كبيرة زيت
- 3 سنينات ثوم
- 3 ورق رند
- ملح و فلفل أسود



كيش بالداند

- 500 غ عجينة مورقة (تباع في الأسواق)

- 300 غ شرائح الداند (ديك رومي) مقطعة طوليا

- 150 غ جبن مبشور (دعي كمية للأخير)

- 2 كرات مقطوع الى دوائر

- ¼ ملعقة صغيرة (ملح، فلفل الأسود، كمون، قصبر يابس مرحي)

- 5 بيض

1 - في مقلاة، قلي الكرات في الزيت، أضيفي شرائح الداند، ملحها و اتركها تطهى و تتحمر جيدا.

2 - من جهة أخرى، في وعاء أكسري البيض، أضيفي القليل من الملح و التوابل (الكمون، الفلفل الأسود، و القصبر المرحي). ثم أضيفي القليل من الجبن المبشور.

3 - أضيفي شرائح الداند المحمرة في الوعاء و اخلطي الكل جيدا.

4 - على طاولة مرشوشة بالفرينة، ابسطي العجينة المورقة بسمك 1 سم وافرشيها في قالب خاص بالفطائر و ذري عليها قليلا من الجبن المبشور.



2



2



5



4



3

دجاج بالقصبر

1 - فخذ دجاج منمّلف

1 - حفنة حمص منقوع في الماء ليلة كاملة

1 - ربطة حشيش مقطّفة

(قصبر) مقطّع رقيق

- فصوص ثوم

3 - ملعقة كبيرة زيت

1 - ملعقة صغيرة طماطم مصبرة

1 - فلفل حار صغير

- فلفل أسود، فلفل عكري، كمون، كروية و ملح

1 - حضري المقادير.

2 - في طنجرة، سخني الزيت، قلبي فخذ الدجاج و الثوم المبشور.

3 - أضيفي التوابل و فلفل حار صغير.

4 - أضيفي ملعقة صغيرة طماطم مصبرة ثمّ ملحي.

5 - أضيفي الحمص و القصبر (حشيش مقطّفة) مقطّع رقيق.

6 - مرقي إلى أن يتغطى الدجاج و دعيه يطهو على نار متوسطة. عند التقديم، زيني الطبق بالحشيش المقطّفة.

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ



بسطيلة

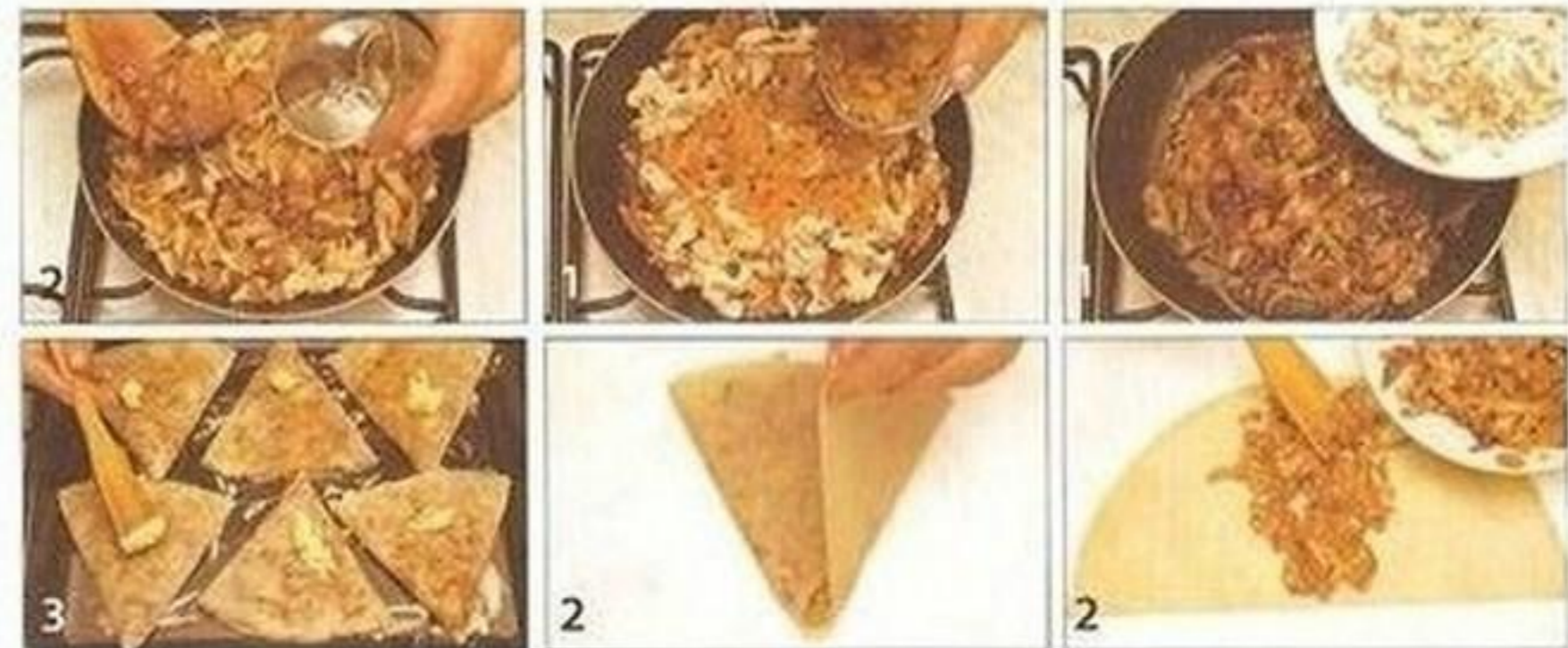
- 12 ورقة ديول
- 1 أبيض الدجاج مطهوه في المرق و مفتت
- 1 بصل مقطع طوليا
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 50 غ زبدة
- 50 غ زبيب
- 50 غ مشمش جاف
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- قرصة ملح
- قرفة

1- حضري الحشو: في مقلاة، قللي البصل مع الزيت و الزبدة، أضيفي الدجاج المفتت، الزبيب و المشمش، القرفة، الملح، السكر و ماء الزهر، حركي جيدا و اتركيهم مدة 10 دقائق ثم اطفئي النار.

2- إفتحي ورق الديول، قطعيها على 2، ضعي ملعقة حشو في وسط كل واحدة ثم شكلي مثلثات.

3- رتبهم في صينية مدهونة بالزبدة و ضعي فوق كل مثلث قطعة زبدة. أدخلهم في فرن مسخن درجة حرارته 200° حتى الإحمرار.

مدونة كتب الطبخ



اختي الزائرة اخي الزائر

نشكرك على تحميد الكتاب

و نتمنى ان تستفيد منه

لتحميد المزيد من كتب الطبخ و الحلويات

يرجى زيارتنا على موقعنا :

مدونة كتب الطبخ

و ذلك على الرابط التالي :

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

و مشاركتنا المواضيع على صفحتنا في الفيسبوك :

<https://www.facebook.com/benghidaexclusive.blogspot>

ملاحظة هامة جدا :

يمكنكم ارسال كتب مع تصويركم ﴿ بواسطة الكاميرا او آلة تصوير او هاتف نقال ﴾

ذلك بارسال صور الكتب على الايميل التالي :

Email : roufasam2002@gmail.com

و ايضا ارسال الصور على السكايب التالي :

Skype: cooking.books