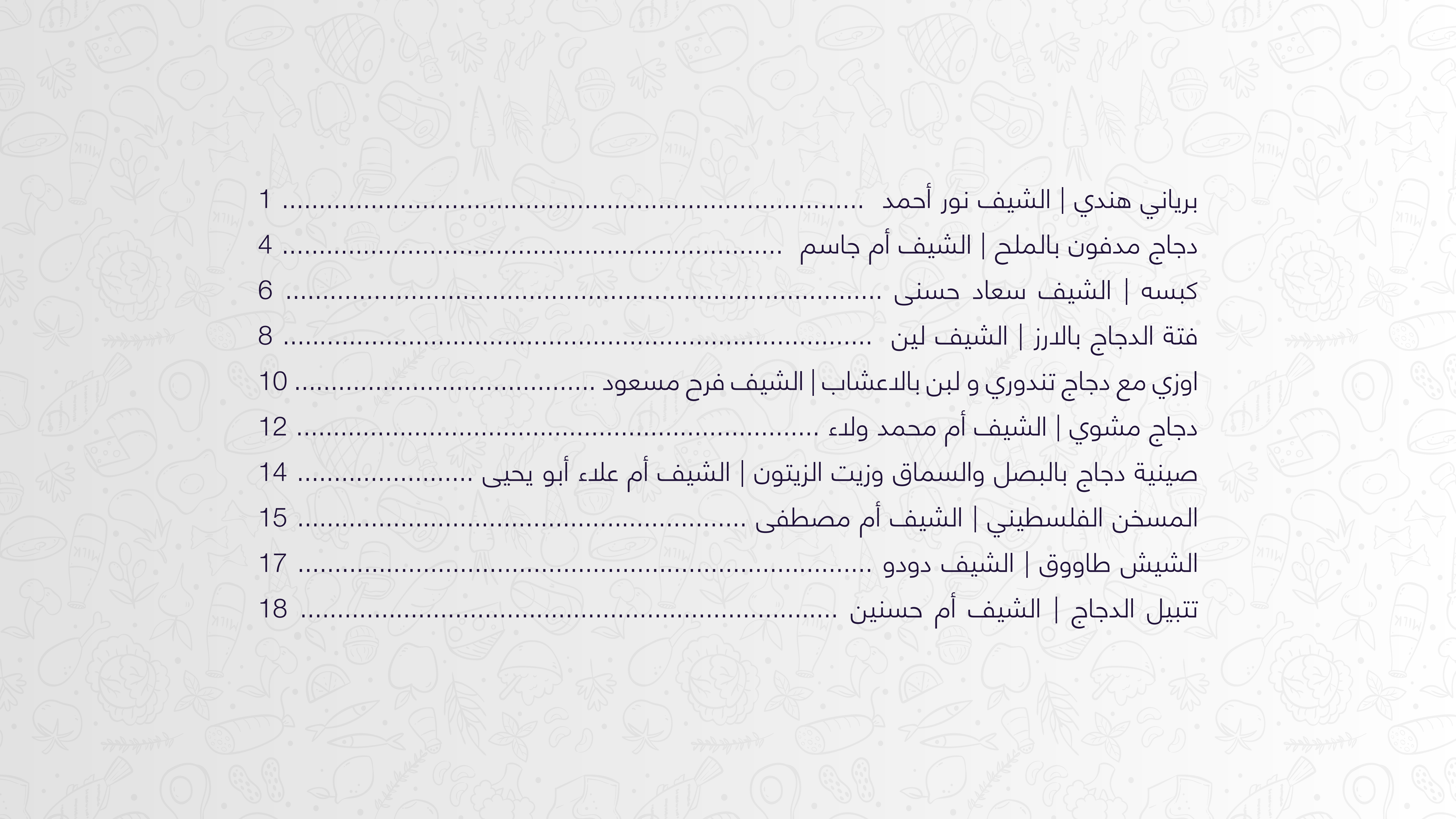




رَمَضَانُ

فَطُورُهُ

- 
- 1 برياني هندي | الشيف نور أحمد
- 4 دجاج مدفون بالملح | الشيف أم جاسم
- 6 كبسه | الشيف سعاد حسنى
- 8 فتة الدجاج بالارز | الشيف لين
- 10 اوزي مع دجاج تندوري و لبن بالاعشاب | الشيف فرح مسعود
- 12 دجاج مشوي | الشيف أم محمد ولاء
- 14 صينية دجاج بالبصل والسماق وزيت الزيتون | الشيف أم علاء أبو يحيى
- 15 المسخن الفلسطيني | الشيف أم مصطفى
- 17 الشيش طاووق | الشيف دودو
- 18 تتبيل الدجاج | الشيف أم حسنين

تتبيلة كيلو جاج

- 2 فليفلة خضرا
- 10 فصوص توم
- 2 ملعقة عصير ليمون
- ½ كوب لبن
- ¼ كوب زيت نباتي

البهارات

- ملعقة ك كركم
- ملعقة ك زنجبيل باودر
- ملعقة ك كزبرة يابسة مطحونة
- ملعقة ك بابريكا
- ½ ملعقة ك كاري

لسلق الرز

- كمية وفيرة من المي
- شوية زيت
- بهارات صحيحة وملح

الشيف نور أحمد

للصلصة

- بصلتين وبندورتين وسط
- مقطعين جوانح رقيقة
- ملعقة دبس بندورة
- ملعقتين سمنة أو زبدة
- 4 ورق غار
- عود قرفة
- فلفل أسود حب
- هيل حب
- قرنفل حب
- ½ ملعقة كمون
- ½ ملعقة كركم
- ¼ ملعقة كزبرة يابسة

برياني
هندي

منصة زاكي لهواة الطهي

الخطوات

- منحت كل مكونات التتبيلة بالخلط ومنضريهم سوا ليصيرو ناعميين و
- منحت الجاجة الحبوبة بالتتبيلة لتتشرى منيح لبن مانجهز باقي المكونات
- طبعاً اذا حبيتو عملو هالخطوة قبل بيوم المسويات وتاني يوم بتلاقو.
- الجاجات جاهزين واذا ما عندكم وقت مو مشكلة تعملوها بنفس الوقت بدون ماتضل منقوعة.
- هلا بقى منروح للصلصة اللي رح نطبخها عالغاز وعلى نار قوية.
- منحت السمينة أو الزبدة مع شوية زيت عالنار ومنحت البهارات ومنحمصها.
- رح تلاحظو حبات الفلفل بلشت تفرقع وحبات الهيل بلشت تنتفخ ولا تحمصوهن زيادة .
- منضيف عليهم البصل ومنقلب ليبلش يدبل منضيف البندورة وبعدها دبس البندورة وانتبهو كلو على نار قوية وبدون ملح لأنو مابدنا ننزل مي وهلا بقى يا حبوبات منحت قطع الجاج وحدة وحدة مشان مايلحقو.
- ينزلو مي كمان وبس نخلص إضافة الجاج منصب التتبيلة اللي كان فيها فوقو ومنقلب الجاجات وبعدا منغطيهم ومنتركهم ليقربو يستوو.
- الفكرة من النار القوية وعدم إضافة الملح هو انو الجاج ياخذ نكهته الأولى بدون مي لحتى مايبين كأنو مسلو.

- بهالأثناء منصفى الرز البسمتي بعد مانكون نقعناه شوي وصفيناه حوالي 12 دقيقة بكمية كبيرة من الماء مع بهارات صحيحة وشوية زيت وبعدا منصفيه على مصفاية.
- منجيب طنجرة أو اللي عندها فخارة تستخدمها.
- منحت بالاسفل قطع من الجاج يسعدلي طلتو وشوية صلصة من اللي طبخنا فيها الجاج وفوقن رز وفوقو صلصة وكمالة الجاج وقطع صغييرة من الزبدة وآخر شي كمان رز وفوقو صلصة وشوية زبدة.
- وبعدا منغلف الطنجرة بالقصدير ومالازم يكون في ولا فتحة لأنو رح نكمل طبخها ببخارها بالفرن فانتبهو تغطوها بالقصدير بشكل محكم.
- ومندخلها الفرن على درجة حرارة 200 مشغل من تحت، لمدة ثلاثين الساعة تقريبا.
- وبعدا منطالعها ومنقلبها على جاط.
- رح تكون الزبدة ساحت بين الطبقات والصلصة لونت حبات الرز بدرجات متفاوتة

المقادير

خضار للحشوة

- دجاجة كاملة كبيرة وزن 2 كيلو
- نصف كوب لبن
- مك زيت زيتون
- عصير ليمونة
- مك معجون الماسالا نزلته من قبل
- اذا ما عندك معجون الماسالا اعلمي خلطة بهارات من
- فلفل، كمون، كزبرة، اوريغانو، بهارات دجاج، كاري، ملعقة صلصة بندورة
- واي بهارات بتحبيها بس معجون الماسالا بغنيكي عنهم كلهم

الخطوات

أولاً/ تتبيل الدجاجة

- نبتل الدجاجة من قبل بيوم انا تبلتها عالسحور وبلشت طبخها بعد العصر.
- نبتلها بمعجون الماسالا اللي نزلت طريقته قبل هيك ولبن ومعلقة زيت وملح وعصرة ليمون وبندهكها مزبوط وبنتركها بالثلاجة ليلة.
- ثاني يوم بنحشي الدجاجة بالخضار مزبوط وبنحاول نسكر رجليها انا دخلتهم بطرف الجلد.

الشيف أم جاسم

دجاج
مدفون
بالمح

منصة زاكي لهواة الطهي

ثانياً | دفن الدجاجة بالملح

- اول شي بنجهز كمية كبيرة من الملح و بنبللها مي مجرد تبليل مش تغريق يعني حوالي 3 كيلو ملح و يفضل يكون خشن.
- بنجهز صينية يكون حجمها مناسب لحجم الدجاجة ما تكون كبيرة و بنحط في قعرها ورقة زبدة و بنبلش نعمل طبقة الملح المبلول بارتفاع 1سم مش اكثر وبنحط فوقها ورقتين زبدة متعاكسات و بنحط الدجاجة عليهم و بنسكر ورقتين الزبدة المتعاكسات على الدجاجة عشان نحميها من الملح.
- بنرجع للملح المبلول وبنغطي الدجاجة فيه و اذا كان ناشف من المي بترجعي تبليله عشان يمسك بالدجاجة مثل العجينة.
- لازم نغلق حولين الدجاجة بالملح مزبوط بحيث تكون الدجاجة داخل كرة ملح كاملة من كل الجوانب.
- عشان تسهلي عملية اغلاق الملح بالدجاجة بللي ايدك بمي ومسدي عالمح حتى يستوي السطح ويكون سماكة الملح 1 سم من كل مكان.

ثالثاً | الشوي

- بتدخليها الفرن على اعلى حرارة بالرफ الوسط لمدة ساعتين ونص.
- الوقت والحرارة العاليه ضروريات.

رابعاً | فتح الدجاجة والتقديم

- بعد ما تمر المدة الكاملة رح يطلع الملح قاسي وبده تكسير بشي ثقيل مثل مطرقة او مغرفة نوع ثقيل.
- كوني حذرة بنقلها لطبق التقديم لانها بتكون ذايبه ذوب انا حطيت ملاعق كبار من الاربع جهات للدجاجة ورفعتها لحتى أحافظ على شكلها
- قدميها فوق الخبز او ممكن فوق الرز مع سلطة البصل بالسماق والبقدونس.



المقادير

- دجاجة كاملة أو قطع دجاج
- صلصة الطماطم 125 غرام

التبيلة

- بصلة كبيرة مربعات صغيرة
- فليفلة صغيرة مكعبات صغيرة
- 5 فصوص ثوم مهروسين
- كوب بقدرونس مفروم
- ملعقة صغيرة بابريكا
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة كزبرة ناشفة
- ملعقة صغيرة اريغانو
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1/2 ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة بودرة البصل
- ملعقة كبيرة زيت
- ملعقة كبيرة سمنة
- بهارات صحيحة:
- 3 عود قرفة
- 3 ورق غار
- 3 قرنفل حب
- 3 حبة فلفل اسود حب
- حبة لومي
- كزبرة حب

كبسه

الخطوات

- يغسل الدجاج جيدا ثم نفركه بالطحين ونتركه قليلا ثم نغسله .
- نضع الدجاج في وعاء ونضيف التتبيلة المذكورة اعلاه ونخلطهم ونتركهم اقل شيء ساعتين في البراد.
- في قدر نضع السمن والزيت ونتركهم يسخنوا ثم نصيف البهارات الصحيحة ونقلبهم حتى يتحمصوا قليلا ثم نضيف الدجاج ونقلب الدجاج حتى يحمر الجلد.
- نضيف باقي التتبيلة ونقلب جيدا ثم نغطي القدر ونتركه على نار هادئة حتى الاستواء.
- نضيف صلصة الطماطم ثم نضيف الارز فوق الدجاج ونضيف الماء ونغطي القدر ونتركه على نار هادئة حتى الاستواء(لكل كوب ارز بسمتي نحتاج 2 كوب ماء).
- نقلب الكبسة في صينية ونزين الوجه باللوز المحمص والبقدونس المفروم.
- يقدم الى جانب صلصة الدقوس الحارة بالعافية

المقادير

- صدور دجاج او دجاجة
- مسلوقة بالمطيبات
- قرفة
- عيدان ورق غار
- فلفل اسود حب
- هيل حب
- ملح
- فلفل اسود
- بصله مقطعه

خليط الارز

- 3 كاسات ارز (1½ ك صنوايت،
- 1½ ك بسمتي)
- 2 م ك زيت
- ملح
- فلفل اسود
- بودرة ماجي
- ½ 4 كوب ماء
- خبز مقطع مكعبات صغيره
- مقلية او مشويه

خليط اللبن

- نص كيلو لبن
- 2 م ك طحينيه
- 2 فص ثوم مهروس
- 2 م ك ليمون
- ملح
- بهارات كاجون او
- بهارات بطاطا

للتزيين

- بودرة ماجي
- صنوبر
- لوز
- بقدونس

فتة
الدجاج
بالأرز

الخطوات

- نسلق الدجاج بالمطيبات بالطريقة المعتادة وبس يستوي بنفسه ونرش عليه بهارات الكاجون او بهارات البطاطا ونضعه على جنب.
- نضع زيت بالطنجرة ونضع عليه الدرز ونقلبه شوي هاي الحركة بتخلي الدرز كل حبه بحبتها وبعدين بنضيف ملح وبودرة المايجي والماء غمرة الأرز اول 5 دقائق على نار عالية ثم نخفض الحرارة ونتركه على هدوء النار حتى يستوي.
- نقلي الخبز او نرش عليه زيت ندخله الفرن.
- في زبديه نضع اللبن والطحينية والليمون والملح والثوم .

التطبيق

نحضر طبق التقديم ونضع الخبز المحمص ونسقيه بقليل من مرق الدجاج ثم طبقة الدرز ثم طبقة الدجاج ثم طبقة اللبن ونرش على وجه اللبن رشه خفيفة من بودرة مارجي بيعطيها طعم طيب ثم نزينه بالمكسرات المحمصه.

المقادير للأوزي

- 2 كوب رز طويل الحبة
- منقوع و مغسول
- كيسن جزر
- بازلاء مجمد و مسلوق
- بماء بتغلي
- ملح
- ½ كيلو لحمة مفرومة
- بصلة كبيرة مفرومة ناعم
- 2 م.ك سمنة
- رشة ملح
- رشة فلفل اسود
- رشة هيل
- رشة قرفة
- رشة بهارات مشكلة
- رشة كركم
- 2 مكعب مرق الدجاج
- رشة بقدونس مفروم

الشيف فرح مسعود

خليط الدرز

- دجاجة منظفة و مقطعة
- كاسة لبن زبادي
- قرنين فلفل حار
- 4 سنان تومة
- بصلة صغيرة
- رشة كزبرة خضراء
- م.ص كزبرة
- م.ص كمون
- م.ص توم وبصل باودر
- م.ص بابريكا حارة
- م.ص كركم
- رشة ملح
- فلفل اسود
- زنجبيل
- 2 م.ص بهار التندوري
- م.ك صلصة البندورة
- م.ك خل أبيض
- 2 م.ك عصير ليمون
- رشة صبغة حمراء اختياري

أوزي ودجاج تندوري

منصة زاكي لهواة الطهي

للحشوة

- بصلة
- لحمة مفرومة
- بازلاء
- جزر
- ذرة
- رشة ملح
- فلفل اسود
- كاري
- هيل
- قرف

لبن بالأعشاب

- كاستين لبن
- م.ك لبنة
- أوراق بقدونس
- أوراق نعنع
- أوراق كزبرة

عجينة البرك

- أوراق جرجير اختياري
- رشة ملح
- عصرة ليمون
- توم مهروس
- 3 كوب طحين
- ماء دافئ
- 3 م.ص نشا
- رشة ملح
- ثلاث ملاعق زيت

الخطوات

للاوزي

- يقلى البصل.
- تضاف اللحمة المفرومة مع ورقتين غار.
- لتستوي يضاف مكعب مرق الدجاج ورشة ملح وفلفل اسود وهيل وقرفة وبهارات مشكلة والكركم.
- يضاف الجزر و البازلاء ويقلب ثم البقدونس مفروم.
- تقسم لقسمين قسم مع الرز و قسم للتزين.
- يضاف الرز مع مكعب مرق الدجاج ورشة ملح وفلفل اسود وهيل وكركم وقرفة وبهارات مشكلة ويقلب.
- يضاف الماء المغلي ليغمر الرز.

للدجاج

- توضع جميع المكونات بالخلط.
- ثم يتم عمل شقوق بالسكينة.
- تصب على الدجاج و يترك بالثلاجة لمدة ليلة كاملة ثم يوضع بالفرن.

للبرك

- يخلط النشا و الطحين والملح ثم يفرك بالزيت
- يضاف الماء بالتدريج.
- تترك لترتاح ثم تحشى و ثقلى بزيت حامي غزير.

لبن بالأعشاب

- توضع جميع المكونات بالخلط.

المقادير

- بصلة
- بندرة حبة
- اربع فصوص ثوم
- معلقتين لبن وكاتشب
- اربع ملاعق صلصل
- هيل مطحون
- زنجبيل مطحون
- بهارات دجاج
- ملح
- فلفل
- كزبرة ناشفة
- نص كوب زيت
- عصير ليمون
- دجاج

للتزيين

- بصل جوانح
- بقدونس

دجاج مشوي

الخطوات

- بنضيف جميع المواد بالخلط عدا البهارات بعد الخلط بنضيف البهارات بعدين بنخلطهم خلطه بسيطة
- نكون على جنب منظفين الجاج ومفتحينو بالسكين بنضيف الخلطة عليه بنحتفظ منها شوي ع جنب للخبز
- نتبل الجاج فيها للخلطة وبنحطها بالصينية وبنقصدها مع صوص الخلطة وبنحطهم ساعه بالفرن حسب نوع الفرن وبعدين بجمر الجاج عالجالين اذا حابة تحطي فحمة ما في مشكلة
- الصوص الي احتفظنا فيه ع جنب بندهن فيها الخبز وبنعطيه تحميره بسيطة
- انا زيننتو ببصل جوانح وبقدونس وهالشي اختياري

المقادير

- دجاجة أو أكثر
- 5 رؤوس بصل كبيره
- م.ك زيت زيتون
- ملح
- معلقة فلفل اسود
- ورق غار
- هيل مطحون
- كاري
- سماق
- م.ص زنجبيل مطحون

الخطوات

- بنحضر الدجاج ونتركه على النار وبنضيف الملح والفلفل والهيل وورق الغار والكاري وشوية عصفر وبنغمره بالماء وقبل ما يستوي بنملحه وبنتركه يكمل استوائه.
- بنفرم البصل اما عادي أو جوانح في طنجرة صغيرة على النار بنضيف زيت الزيتون والبصل ورشة ملح لما يتذبل شوي بنضيف بقية البهارات وبنغطي عليه لمدة خمس دقائق حتى يتذبل مزبوط بنضيف السماق وبنحركه بعد ما يتجانس البصل مع السماق.
- نحضر صينية نظيفه وبضيف شويه من شوربة الدجاج وبفرد البصل بالصينية وبضع الدجاج فوقه وبدهنه بشوية زيت وبدخله للفرن الحمي مسبقا حتى يتحمر وبقدمه مثل الشوربات السلطات والمخللات طبعاً بالإضافة الى الخبز الساخن.

صينية
دجاج

بالبصل والسماق
وزيت الزيتون

المقادير

- دجاج حسب الرغبة
- زنجبيل طازج
- كميّه من زيت الزيتون
- سماق ناعم
- بصل
- ثوم
- الخبز البيتي

لتحمير الدجاج

- 1/2 م.ص بهار دجاج
- نصف م.ص كاري
- رشه ملح
- رشه فلفل أسود
- م.ص صلصة بندورة
- عصير نصف ليمون
- فنجان صغير مرقة دجاج

للزينة

- بقدونس
- لوز
- شرائح ليمون

الشيف أم مصطفى

المسخن
الفلسطيني

منصة زاكي لهواة الطهي

الخطوات

- غسلت الدجاج كويس بالطحين والليمون غمرتها بالمية لما بلشت تغلى شلت الزفرة وضفتبصلة صغيرة ورشة فلفل أسود وملح وقرن فلفل أخضر وعود روز ماري وحب هال وتركتها لتستوي.
- قشرت سبع بصلات كبار وقطعتهم لشرائح رقيقة.
- دقيت 5 فصوص ثوم مع قطعة صغيرة من الزنجبيل لصارو ناعمين.
- حطيت بالمقلدة زيت زيتون وضفت الثوم والزنجبيل لما أخذو لون ضفت البصل وقلبتهم مع بعض كويس ورشيت معلقة صغيرة ملح ورشة فلفل أسود وتقريبا ثلاث ملاعق كبيرة سماق وتركتهم ليستوي البصل ويدبل على الآخر.
- عملت تتبيلة الدجاج خلطت كل المكونات مع بعض كويس.
- لما استوى الدجاج طلعت من المرقعة وحطيته بصينية ودهنته بالتتبيلة وحمرتة بالفرن.
- أخذت تقريبا صحن كبير من المرقعة وضفت عليه فنجان صغير زيت زيتون وحركتهم مع بعض.
- جبت صينية بتدخل بالفرن أخذت فرشوحه وصرت أبلها بالمرقة وأصفها على الصينية عملت ثلاث طبقات بعدها حطيت طبقه من البصل إلي قلبته مع السماق ورجعت عملت كمان ثلاث من الفراشيح ورجعت حطيت كمان طبقه من البصل بالآخر حطيت فرشوحتين فوق بعض طبعا كل الفراشيح كانوا مبلولين بالمرقة والزيت.
- بالآخر صفيت الجاج ورشيت رشه سماق دخلت الصينية بالفرن من فوق شيء 5 دقائق بعدها نزلتها ليتحمروا الأطراف إشويه يزين ويقدم.

المقادير

- دجاج خالي من العظم
- ثوم بودرة او مدقوقة
- بصل بودرة أو مفروم
- معلقة خردل اذا وج
- معلقة رب بندورة
- عيدان شيش طاووق
- معلقة لبن
- ليمونة
- رشة ملح
- بريكا
- كيري
- بصل
- بهارات دجاج
- رشة زيت
- فليفلة ملونة
- حبة بندورة
- فلفل اسود

الخطوات

- بتقطعي الدجاج مكعبات وتخلطي كل البهارات وملح والليمون وفلفل ورب بندوره وزيت وخردل وبديهم ع الجاج .
- بتركبه ساعتين وتقطع الفليفلة وبندوره والبصل مكعبات وبتبلشي تشكيهم بعود الخشب مع الجاج وبتحطي قصدير بقاع الصنية وعليها عيدان شيش طاووق.
- 200 درجة حرارة الفرن 35 دقيقه وبس يطلعوا بتحطي فحم وبتقصديها من فوق وتركيها خمس دقائق تاخذ طعم الفحم.

الشيش
طاووق

الشيف دودو

منصة زاكي لهواة الطهي

المقادير

- ربع كوب دبس الرمان
- 1 بصل متوسط الحجم
- 1 ملعقة أكل بهارات دجاج
- 1 طماطم متوسطة الحجم
- 1 فلفل اخضر متوسط الحجم
- 1 ملعقة كوب بابريكا باردة او حارة
- عصير ليمونة
- 5 فصوص ثوم
- 1 كوب زيت زيتون
- 1 ملعقة كوب ملح
- 1 ملعقة كوب سماق

الخطوات

- تقطع وتوضع في الخلط وتخلط جيدا تبل فيها الدجاج 4 ساعات .
- ادهن وجه خبز الصاج واضعه في مقلاة مجرد يحمر من تحت قليلا
- واقدمه مع الدجاج كذلك للبروستد.
- تضعي البروستد في البقسماط وقلية وتحصلي على اطيب بروسند.
- وايضا للمعكرونة والسباكييتي ضفتها والبيتزا.

تتبيلة
دجاج