

مسخن الدجاج



المقادير:
1 ½ كغ من الدجاج الكامل مقطعة إلى 4 أجزاء
6 أكواب من الماء
¾ كوب من زيت الزيتون
3 حبات متوسطة الحجم من البصل مقطعة إلى شرائح
مكعب من مرقعة الدجاج ماجي مفتت
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
ملعقتا طعام من السماق
3 ملاعق طعام من الصنوبر المحمص
6 أرغفة من الخبز الإيراني المقطع إلى 20 قطعة مربعة قياس 15×15 سم

الطريقة:
يوضع الدجاج والماء في وعاء كبير ويغلى المزيج مع إزالة الرغوة التي تظهر على الوجه ثم يترك على نار خفيفة لمدة 45 إلى 50 دقيقة أو الخبز بني اللون قليلاً.

المقادير:
100 غ من الفطر منقطع ومقطع إلى أرباع
حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من الطماطم مقطعة إلى مكعبات
3 أكواب من الماء

الطريقة:
يوضع السمك المفروم في وعاء ويمزج مع البصل والبقدونس ومسحوق الفلفل الأسود.

يُقسم المزيج إلى 12 مقداراً متساوية ويُقَرَصُ بواسطة اليدين على شكل أصابع. تشوى أصابع السمك بزيت الزيتون من كافة الجوانب وعلى نار متوسطة الحرارة لمدة تتراوح بين 5 و6 دقائق حتى تصبح مطهوءة جيداً ثم توضع جانبا.

يمزج البصل في قدر مع الثوم والكزبرة والفليفلة الخضراء والتوابل والفطر والطماطم والماء. تطهى على نار متوسطة الحرارة حتى تغلي ثم تترك على نار خفيفة لمدة 10 دقائق.

تُضاف أصابع كفتة السمك المطهوءة إلى الصلصة بثناءً وتترك على نار خفيفة لمدة 5 دقائق إضافية ثم تُقدَّم.

كفتة السمك المشوية مع الصلصة الحارة



المقادير:
700 غ من فيليه منزوع الجلد والمفروم
حبة صغيرة الحجم من البصل مفرومة
½ كوب أو من البقدونس الطازج المفروم
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
ملعقة طعام من زيت الزيتون

الصلصة الحارة:
حبة صغيرة الحجم أو 70 غ من البصل مقطعة إلى شرائح
فصا ثوم مقطعان إلى شرائح مدورة
3 ملاعق طعام من الكزبرة المفرومة
حبة متوسطة الحجم أو 150 غ من الفليفلة الحلوة الخضراء مقطعة إلى شرائح
¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض المطحون
¼ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
¼ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
¼ ملعقة صغيرة من الكمون

المقادير:
دجاجة كاملة مسلوقة
ملعقة صغيرة هيل مطحون
ملعقة صغيرة فلفل أسود
ملعقة صغيرة قرفة
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة كركم
ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
ملعقة صغيرة كمون
علبة روب
4 فصوص ثوم مفرومة
4 ملاعق طعام معجون طماطم
4 ملاعق طعام زيت زيتون
1/4 كوب عصير ليمون
3 أعواد قرفة
4 حبات قرنفل
ليمونة مقطعة شرائح
4 حبات هيل

الطريقة:
يخلط الهيل والفلفل الأسود والقرفة والكركم والبهارات المشكلة والكمون والزبادي والثوم ومعجون الطماطم والزيت والليمون في الخلط.

ريش ضأن حلو وحامض



3 دقائق حتى تذبل قليلاً.
- تضاف قطع الأناناس مع السائل وصلصة الصويا إلى خليط الخضروات، ويقلب حتى يبدأ في الغليان.

المقادير:
للتتبيلة:
بصلة متوسطة مفرومة ناعمة
فصا ثوم مفروم
1/2 ملعقة كبيرة زنجبيل طازج مفروم
ملعقتان كبيرتان خل تفاح
ملعقتان كبيرتان زيت خضار
1/4 كوب دبس تمر هندي
ملعقتان كبيرتان سكر
6 قطع ريش ضأن، حجم متوسط ملح وفلفل

الخضروات:
ملعقتان كبيرتان زيت سمسم
3 ملاعق كبيرة زيت ذرة
بصلة مقطعة مكعبات كبيرة
3 حبات فلفل ألوان متوسط (مكعبات كبيرة)
جزرة مقطعة قطع كبيرة
1/2 كوب أناناس معلب مع (السائل)
1/4 كوب صلصة صويا
ملح وفلفل
شرائح بصل أخضر و أوراق بقدونس للترتين

الطريقة:
- تخلط مكونات التتبيلة في وعاء عميق، ثم تضاف الريش وتغطى وتترك في الثلاجة حتى تتشرب النكهة (على الأقل ثلاث ساعات).
- تسخن الشواية الكهربائية جيداً، ثم ترص قطع الريش، وتقلب بعد حوالي 5 دقائق، تغطى وتترك حتى تمام النضج.
- في تلك الأثناء، يسخن زيت السمسم وزيت الذرة في وعاء على نار عالية، تضاف الخضروات المشكلة مع التقليب المستمر لمدة

دجاج في الفرن على الطريقة الفلسطينية



يوضع فوقها الدجاجة، ويغرز القرفة والهيل والقرنفل فيها.

ضلع محشو باللحم والهيل والزعفران



بالورق
7 - يدخل في فرن حرارته 190 : 200 من 1/2 8 - يزين بخضروات وصنوبر ولوز محمص

المقادير:
كوبان من الأرز
ملعقتان كبيرتان من الزيت
حبة متوسطة بصل مفروم ناعم
ملعقة ونصف صغيرة فلفل أسود
نصف عود دارسين
8-6 حبات كبش القرنفل
8-6 حبات هيل
ملعقة ونصف صغيرة ملح
تمر هندي منقوع
بطاطس وجزر
صنوبر -زعفران
لوز لحم مفروم

الطريقة:
1 - الحشوة: يوضع الزيت في طنجرة ثم البصل ويقلب شوية، ثم يضاف اللحم المفروم وعندما يتغير لونه يضاف الهيل والزعفران وكبش القرنفل والفلفل الأسود والبهار المشكل والدارسين والملح ثم يضاف الأرز ويقلب ثم يضاف الماء ويسوى 1/2 سوى ثم تترك تبرد
2 - التتبيلة: يخلط الملح والهيل وكبش القرنفل والفلفل الأسود والدارسين والبهار ثم يضاف التمر هندي المنقوع ويخلط جيدا
3 - توزع التتبيلة على الضلع من فوق وتحت وفي الداخل
4 - يدخل حوالي 1/2 مقدار الحشوة في التجويف حتى ينتهي المقدار
5 - تقفل الحشوة بأعواد الأسنان وتثبت بالخيوط
6 - يوضع الضلع على ورق ألومنيوم ويمكن وضع بصل وبطاطس وجزر تحته ويغلف