



أطباق

رمضان

الرئيسية



01..... الشيف نور أحمد **دجاج مقلي**

03..... الشيف أم عبد الله الفارس **رز كابلي**

05..... الشيف ام وطن **شاوروما الدجاج وخبز الشاورما**

07..... الشيف أم عمر محمد **مائدة إفطار**

11..... الشيف أم محمد ولاء **لذانيا**

13..... الشيف فرح مسعود **برياني الدجاج مع سلطة الراتيا**

17..... الشيف أم احمد **منسف أردني**

19..... الشيف أم حسنين **دجاج بتتبيلة ورز المعكرونة**

22..... الشيف أم عمر **البخاري**

أطباق رئيسية

الشيف نور أحمد

دجاج مقلي

المقادير

كيلو صدور دجاج

للتبيلة محتاج

- 1/2 كوب حليب
- ثلثين كوب لبن

البهارات

- م.ك شطة
- حوالي ملعقة ملح
- 1/4 م.ك فلفل أبيض
- 1/4 م.ك هيل مطحون
- 1/4 م.ك بصل بودرة
- 1/4 م.ك توم بودرة
- 1/2 م.ك بابريكا مجروشة
- 1/2 م.ك بابريكا مطحونة

لصوص الجبنة

- م.ك زبدة
- رشة ملح وفلفل
- 1/2 ملعقة طحين
- 1/2 كوب حليب
- 1/2 كوب جبن شيدر

للطبقة الخارجية

- كوب طحين
- 1/2 م.ك أوريغانو
- ظرف بيكينغ باودر
- نفس البهارات بنقع الجاج ماعدا الملح يكون أقل شوي
- شيبس مكسر ناعم أو 2 ملعقة بكصمات لو حبيناه مقرمش زيادة

الخطوات

- منخلط مكونات التتبيلة ومنتبل فيها الجاج ومننقعهم (يفضل ليلة كاملة) بيطلع الجاج طري ومستوي.
- بعد النقع منصفهم من التتبيلة الزائدة ومنضيف الشطة منخلط ومنتركهم ساعة.
- بهالأثناء منجهز خليط الطحين ومنخلط كل شي سوا.
- تغليف الجاج بالطبقة الخارجية انو نحت الطحين بعلبة كبيرة أو كيس ونحت قسم من الجاج ونغطي العلبة أو نسكر الكيس ونخض الجاج مع الطحين ليتغلف منيح ومنرجع منكبس الطحين عليه بإيدينا وهيكل صار جاهز للقلي.
- نحمي الزيت تمام وبس ننزل قطع الجاج منخلية عالي دقيقتين ومنوطي النار لحتى يتشقر ويستوي بياخذ حوالي ١٠ دقائق.
- منقلي البطاطا أثناء قلي الجاج ورح نجهز سوس الجبن
- بهالأثناء رح نحت الملح والفلفل والزبدة عالغاز وبس تسيح الزبدة منضيف الطحين منحركو ليمتزج مع الزبدة منضيف الحليب وبس يبلش يسخن ويبقبق منحت الجبنة ومنطفي النار ومنحرك لتسيح وقلبي يسيح.
- منحت البطاطا وفوقها خطوط كاتشب ومايونيز (حسب المتوفر) وفوقهم قطع الجاج وفوق الجاج سوس الجبنة.

أطباق رئيسية

الشيف أم عبدالله الفارس

رز كابلي

المقادير

- دجاجة
- 4 أكواب رز
- بهارات
- فلفل
- بصل
- ورق غار
- البهارات عود قرفة (دارسين) و كم حبة هيل.
- ملعقة كوب سبع بهارات و رشه قليله كركم وملح.
- لوز مسلوق
- ومقشر ومحمص
- مشمش
- جزر
- زبدة
- ملح

الخطوات

- المكونات دجاجة مفسولة و مقطعه نضعها بقدر و نضيفها ورق غار و فلفل على نار عالية حتى ينشف الماء.
- نضيف ملعقة زبدة و بصله كبيره مفرومه و حبتين جزر شرائح رفيعة ونقلبها حتى تتقلّى.
- بعدها نضيفها البهارات و نقلبهم و نسكب عليها مقدار 4 أكواب رز يَمَن) مفسول و منقوع و متصفي و نقلبهم و نزيدله ماء يغطي الرز ونتركه بلا ما نقلبه ونغطي.
- ويبقى على نار متوسطة حتى ينشف الماء.
- نلّ النّار حتى يتهدر و يستوي تماماً نقلبه بصحن التقديم و نوزع عليه لوز محمص و جزر شرائح رفيعة مقلي بزبدة أو زيت مع كشمش (زبيب أصفر).

أطباق رئيسية

الشيف أم وطن

شاورما الدجاج وخبز الشاورما

المقادير 2 صدر دجاج

- بيضه
- رشة ملح
- ملعقة خل
- 2 كاسة طحين
- 2 كاسة مي
- رشة زيت ابيض
- 2 ملعقة حليب بودرة

- للتبيله
- لبن رايب
 - سنين توم
 - قشر ليمونه
 - فلفل شطة
 - ملعقة خل
 - رشه ملح
 - بهار التوم والبصل
 - 1/2 ليمونه معصورة

الخطوات

طريقة تحضير تتبيلة الشاورما

- بمحضرة الطعام نقوم بفرم قشرة الليمون
- ومنضيف باقي المكونات اللبن والثوم وعصير الليمون والخل والبهارات وبنخلطهن لتنعم لتتبيله
- وبعدين منحن فوق الجاج المقطع ومنخلطن ومنحن بالبراد كذا ساعه
- منحن ع الغاز مع التقليب كل دقيقتين تقريبا لتنشف التتبيله ويبلشو يتحمرو

بالنسبه لتحضير عجينة خبز الشاورما

- في خلاط كهربائي نخلط جميع المكونات.
- نحضر مقلدة من التيفال او لغرانيت غير قابله للالتصاق.
- نقوم بوضع خليط العجينة في المقلده ونمددها.
- ومنحاول نطالع الرغيف رقيق مانو تخين بس يتحمر اول وجه منقلب الرغيف للوجه الثاني.
- بس يستوي الرغيف منغطي عليه ببشكير ليطرا.

أطباق رئيسية

الشيف أم عمر محمد

مائدة إفطار

مندي اللحم بالضغط

- 1/2 كيلو لحمه
- م.ص هيل
- 1/2 م.ص كركم
- 1/2 م.ص فلفل اسود
- ملعقة ثوم وبصل
- وجزر بودره محمر
- كوب ونص رز
- بهارات صحيحة مشكله
- ملح
- ثلاث ملاعق كبار زيت
- 1/2 م.ص زنجبيل

قهوة الزنجبيل الأخضر

- زنجبيل أخضر مبروش
- ماء

أطباق رئيسية

شوربة الشوفان بالخضار والعدس

- القليل من الكزبرة الخضراء
- م.ص زنجبيل أخضر مبروش
- 2 م.ك زيت زيتون
- 1/2 ملعقة زيت الطبخ
- 1/2 م.ص كركم
- 1/2 م.ص فلفل اسود
- 1/2 فنجان عدس
- 3 م.ك شوفان
- بصله صغيره
- سنين ثوم
- جزره كبيره
- لتر ماء

ورق سمبوسه جاهز

الحشوه الأولى

- بطاط مسلوق
- جبن موزريلا
- جبن مثلثات
- ملح

الحشوه الثانية

- بطاطا مسلوقة
- بيض مقلي
- فلفل اسود
- ملح

الخطوات

مندي اللحم بالضغاطه

- نغسل اللحمه ونتبله بالبهارات فيكم تضيفو البهارات اللي تحبوها والمندي الأصلي صراحة ماينضاف للحمه غير الزعفران وبس
- الرز نغسله ونضيف له البهارات الصحيحه والزيت والملح ونحطهم بقدر صغير ونضيف له ماء لحد ما يرتفع مقدار رأس الأصبع عن الرز ندخله بقدر الضغط ونرص فوق قدر الرز أخشاب الشوي ونرص فوقها اللحمه ونغلق الضغاطه ونولع النار وسط حتى يحمى غطاء الضغاطه ونهدي النار ونتركه لساعتين ينطبخ ولما يجهز نرش على اللحمه القليل من الملح ويقدم

أطباق رئيسية

الخطوات

طريقة الشوربة الصحية

- نغسل العدس ونغسل الجزر ونبرشه ناعم ونبرش البصله والثوم والزنجبيل ناعم
- ونضيفهم مع باقي المكونات في قدر ونتركهم يجهزو ويقدم

السنبوسه ورق جاهز

- نسلق بطاط وبعد السلق نضيف له ملح وفلفل اسود وأي خضار مرغوبه ونقسمه لقسمين قسم نضيف له الجبن وجزء بيض مقلي
- ونحشي السنبوسه ونقليهم أو نشويهم بالفرن ويقدم

القهوة

- نبشر كميه معقوله زنجبيل أخضر ونضيفه للماء الكميّه حسب الرغبة ونتركهم يتخلصو مع بعض
- ويقدمو إلى جانب التمر

أطباق رئيسية

الشيف أم محمد ولاء

لازانيا

المقادير

- معكرونة لازانيا
- لحم مفروم
- حبتين بندورة
- كوب ماء
- بهارات مشكلة
- فلفل وملح
- سنين ثوم
- 2 ملعقة صلصل
- راس بصل صغير
- 1/2 حبه فلفل حلو مفروم

بالنسبة لصوص الباشميل

- لكل كوب حليب معلقة طحين.
- بذوب م.ك زبدة وبحوس الطحين معها ونضيف الحليب مع التحريك المستمر ورشه فلفل وملح وبضيفها اكم فرص جبنه مثلثات بعطيها نكهه لذيده ورشه موزريلا بحط عالخليط.

الخطوات

- نحوس البصل بشويه زيت بعد ذلك بنضيفها اللحمه والفلفل الحلو نتركهم يوخدو شويه سوا بعد ذلك بنضيفها البندوره المفرومه والصلصل والتوابل وكوب الماء.
- انا بالوصفه هاي ما سلقت اللازانيا اذا حابين هالشى برجعلكم بس ما بنضيف كوب ماء بنقلل منها ربع كوب.
- بضع في البايركس اول شي بشاميل بعد ذلك معكرونيه بعدها حشوه اللحمه بعدها بشاميل بعدها معكرونيه وبعدها اللحمه واخر شي صوص الباشميل وجبنه موزريلاء بدخلها الفرن 40 دقيقه من الرف الوسط ع فرن محمى.
- اما اذا سلقتيها بتخليها عشر دقائق وبعدها عالتحمير.

أطباق رئيسية

الشيف فرح مسعود

برياني الدجاج مع سلطة الرايتا

المقادير

- كاسة لبن زبادي بدرجة حرارة الغرفة مع ¼ كاسة مية
- دجاجة منظفة و مقطعة
- م.ك ماء ورد مع رشة زعفران
- حبتين كبار بصله مقطعة لشرائح
- 5 سنان تومة مهروسة
- قرنين فلفل حار مفروم
- 2 ملعقة كبار زبدة
- 2 ملعقة زيت نباتي
- م.ك زنجبيل مبشور
- مكعب مرق الدجاج
- رشة كزبرة خضرة مفرومة ناعم
- 4 حبات بندورة مفرومة ناعم
- 3 م.ك صلصة البندورة

أطباق رئيسية

البهارات الحب

- حبة يانسون نجمي
- 4 حبات هيل
- عود قرفة
- حبتين كبش القرنفل
- رشة كمون حب و كزبرة

للرز

- 4 كاسات رز طويل الحبة
- منقوع وعليه ملعقة خل
- أبيض ومغسول لسلقه
- ورقة غار، عود صغير قرفة،
- حبتين هيل، حبة يانسون

البهارات المطحونة

- رشة فلفل اسود
- كمون
- كزبرة
- قرفة
- هيل
- جرماسالا
- كركم
- ملعقة كبيرة كاري

لسلطة الرايتا يخلط

- كاسة لبن
- ملعقتين كبار لبنة
- بصلة صغيرة مفرومة ناعم
- رشة بذور الكمون
- رشة كزبرة خضرة مفرومة ناعم
- قرن فلفل حار
- حبتين بندورة مفرومة ناعم
- سن توم مهروس

الخطوات

- بطنجرة بتحطي 2 م.ك زبدة وملعقة زيت نباتي بتحطي البهارات الحب بتقليبيهم لتفوح ريحتهم بتنزلي عليهم بصل مقطع لشرائح ليزبل تومة مهروسة وفلفل حار وزنجبيل المبشور، بتضيفي عليهم م.ك كاري، رشة ملح وفلفل اسود وكمون، كزبرة، زنجبيل، قرفة، هيل وكركم وجرامامساله ومكعب مرق الدجاج وبتقليبيهم بتضيفي أربع حبات متوسطة الحجم بندورة مفرومة ناعم وتلات ملاعق كبيرة صلصة البندورة وتقلب لتذبل يضاف قطع الدجاج وتقلب.
- بشوكة بتخلطي كاسة لبن زبادي مع شوية مية ويضاف ويترك ليغلي ويستوي الدجاج وتنشف المية واخر شي رشة كزبرة خضرة مفرومة ناعم

أطباق رئيسية

الخطوات

- 4 كاسات رز طويل الحبة منقوع وعليه م. خل أبيض ومغسول، لسلق الرز بطنجرة بتحطي مية مغلّية مع رشّة ملح، ورقة غار، عود صغير قرفة، حبتين هيل، حبة يانسون نجمي، لحتى يقرب الرز يستوي بتصفيه.
- بطنجرة بتحطي ملعقة زيت نباتي وبتعملي طبقات من الرز و الصلصة الدجاج ممكن تحطيه بالفرن يتحمر او مع الرز، (بين الطبقات فيك تحطي رشّة كزبرة خضرة مفرومة ناعم أو نعنع و بصل مقلي حسب الرغبة)
- يترك على نار هادئة لتتجانس النكهات ويكمل الرز سواه.
- يضاف م.ك زبدة ورشّة زعفران مذوب ب2 م.ك مية ورد وبتطفي عليه.

أطباق رئيسية

الشيف أم أحمد

منسف أردني

المقادير

- لبن جميد كركي
- لحمة خروف كتف
- لبن مخيض
- زيت او سمنة
- ماجي حسب الرغبة
- خبز شراك
- لوز
- ملح
- لبن رايب
- رز

الخطوات

- بنقع اللبن الجميد قبل بيوم بماء دافئ.
- وتاني يوم بنحطو بالخلاط وبنخلطو كثير منيح وبنصفيه طبعاً وبنكون حطينا اللبن المخيض في الطنجرة الي بدنا نطبخ فيها اللبن وبنصب الجميد فوفه .
- وبنجيب علبة اللبن الرايب وبنحطها بالخلاط مع رشّة ملح وبنصبه فوق اللبن الجميد الي بالطنجرة.
- بنكون احنا منصفين اللحمه وحاطينها بطنجرة الضغط عشان تستوي بسرعة مع هيل حب لحتى ما يطعم باللبن مع بصله وبنأخذ مرقة اللحمه بعد ما نصفوها وبنحطها فوق اللبن وبنخليه يغلي شوي مع اضافة المايجي حسب الرغبة .
- وبنصفيه قبل ما نضيفو وبعد ما يستوي بنحط اللحمه باللبن تغلي غلوة وبنطفي عليه.
- وبنسوي الرز جنبو واللوز على الوجه وخبز شراك تحت الرز وبنسقيه لبن.

أطباق رئيسية

الشيف أم حسنين

دجاج بتتبيلة ورز المعكروننة

المقادير

- 2 دجاجة وزن كل دجاجة كيلو
- 2 بطاطا متوسطة الحجم
- 2 بصل متوسط الحجم

لدهن الوجه

- نصف كوب دبس الرمان

التتبيلة

- 2 كوب عصير ليمون
- 2 كوب لبن زبادي
- 1 ملعقة كوب ملح

أطباق رئيسية

الرز بالمعكرونة

- 1 ملعقة كوب بابريكا باردة
- 1 ملعقة كوب بهارات برياني
- 1 ملعقة كوب نومي بصرة
- مطحونة حسب الرغبة
- زيت وملح حسب الرغبة
- 2 كوب رز بسمتي
- 2 كوب معكرونة أي شكل
- 2 كوب شعيرية
- 2 علبة بزاليا وجزر
- 1 ملعقة كوب كركم

الخطوات

- نبدأ بالدجاج أغسله جيدا وأفتحه من الظهر وأعمل بيها شقوق بالسكين وأخلط عصير الليمون مع اللبن الزبادي وأضيفه للدجاج ويدخل الثلاجة أقل شي لمدة ساعتين
- أقطع البصل والبطاطا والجزر وأي خضروات تحبون تضيفوها قطع متوسطة الحجم وأضيفلها الكركم والزيت وقلبهم جيدا
- أضع البصل والبطاطا والجزر في صينية الفرن وأضع فوقهم الدجاج
- يدخل الفرن على الرف الوسط على درجة حرارة 180 لمدة ساعة ونصف

الخطوات

- اول نصف ساعة من الشوي ادهن الدجاج بدبس الرمان
- أغسل الرز جيدا وأطبخه بطريقة الكبس واتركه يتهدر
- اسلق المعكرونة الى ان تنضج وأصفيها وأغسلها بماء بارد حتى لا تلتصق مع بعض... اتركها تبرد جيدا ثم أضيف الكركم والبابريكا الباردة والملح واقلبهم الى ان يختلطو جيدا
- أحمس الشعيرية الى ان تشقر ثم أضيف الماء واتركها تغلي على نار متوسطة الى ان تنضج... أضيف بهارات البرياني والنومي بصرة والبزاليا والجزر واقلبهم الى ان يختلطو جيدا
- عند التقديم أضع الرز الابيض طبقة اولى وثم فوقها المعكرونة والشعيرية طبقة أخيرة
- يوضع الدجاج في صحن ويقدم

أطباق رئيسية

الشيف أم عمر

البخاري

المقادير

- 1/2 كاس زبيب
- م.ك رب البندورة
- ورق غار
- كمون مطحون
- كزبرة مطحونة
- باكيت ماجي بودرة
- كاستين أرز طويل الحبة
- 1/2 دجاجة
- 3 حبات جزر
- 2 حبة بندورة
- 2 راس بصل وسط
- لومي

لدهن الدجاج

- 3 م.ك زيت زيتون
- م.ك رب البندورة
- 1/2 م.ص كركم
- م.ص كمون

الخطوات

- أول شي منجيب الطنجرة ومنحط فيها زيت قلي بس يحمى الزيت منزل نص كمية الجزر المبروش والزبيب (طبعاً الزبيب بكون منقوع أقل شي ربع ساعة) بعدين منظل نقلب بالجزر والزبيب لحتى يتذبل الجزر منشيلو هو والزبيب بصحن على جنب ومنحط بالزيت نفسه البصل والبهارات الخشنة الي بتحبيها وبتظلك تقربي بعدين بتنزلي البندورة والبهارات الناعمة ومن ثم الدجاج ورب البندورة ومنظل نقلب فيهم أقل شي 5 دقائق لحتى الجاج يتنكه بالزيت والبصل والبندورة بعدين منحط عليهم ماء ساخن غمارة الدجاج ومنسكر عليهم ومنتركهم لحتى يستوي نص استواء منزل عليهم كمية الجزر الي لحالو مش الي حوسناها بعدين منقلبهم ومنغطيهم لحتى يستوي الدجاج كامل

الخطوات

- هون مننشل الدجاج من الشورية ومنحطو بصينية الفرن ومندهنو بخليط (زيت الزيتون ورب البندورة والبهارات ومنقلبهم مع بعض ومندهن فيهم الدجاج) وعلى الفرن لحتى يتحمر الدجاج منحت بالطنجرة الي شلنا الدجاج منها (الرز ومنحركها)
- ومنحت معلقة صغيرة كزبرة مطحونة وكمون مطحون ومنحركهم اذا كان بدها ماء منزيد شوي حسب حاجة الأرز ومنتركه تيغلى منغطي لحتى يتشرب الماء منزل على الوجه الجزر مع الزبيب الي عملناهم فوق وما منحركهم منحتهم ع الوجه ومنتركهم لحتى يستوي الأرز منطفي الغاز
- منحرك الأرز مع الجزر والزبيب وونضعه بطبق التقديم ونضع الدجاج المحمر على الوجه ويزين باللوز والبقدونس المفروم او حسب الرغبة