





الدجاج بالفطر (الفكيح أو شمبينيو)

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج البلدي أو الرومي
- 250 غراما من البصل 'مشلص'
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل 'سكنجبير'
- ملعقة صغيرة من الملح
- رأس ملعقة صغيرة من الزعفران
- 3 فصوص من الثوم المدقوق
- ملعقة صغيرة من الزيت الزيتون المخلوطة بزيت العائدة
- علبه من الفطر 'شمبينيو'
- ليمونة 'حامضة مصيرة' مرقدة مقطعة شرائح
- 3 كؤوس شاي من الماء

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيّدا بعد أن يُفرغ من جوفه، يرقد في الملح والحامض لمدة ساعة ثم يغسل بالماء العذير ويترك ليستقتر
- في طنجرة على النار يُوضع الدجاج، يُضاف إليه الملح والزيت والثوم والزنجبيل "سكنجبير" والزعفران والبصل، وبعد أن "يتشحر" يضاف إليه الماء ويترك ليطهى لمدة 45 دقيقة
- مباشرة قبل تقديم الطبق، يُزال الدجاج من الطنجرة ويُوضع الفطر فيها ويترك "ينفلى" لمدة 10 دقائق
- يُعاد الدجاج إلى الطنجرة للتسخين
- في ضحن التقديم يُوضع الدجاج في الوَسَط وتُحيط جوانبه بالفطر "الشمبينيو" ويزين بشرائح الليمونة المرقدة "الحامض المصير"
- يُقدم هذا الطبق ساخنا.

الدجاج بالفواكه الجافة

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج البلدي أو الرومي
- 150 غراما من التين (أي الكرموس) الجاف • 150 غراما من المشمش الجاف
- 100 غرام من العجوز "كركاغ" المقشر
- بصلة واحدة "مشلضة"
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الأيزار
- رأس ملعقة صغيرة من الزعفران
- ملعقة صغيرة من السمّن
- مغرفة صغيرة من زيت المائدة
- 3 كؤوس شاي من الماء
- كأس شاي من عصير الحامض
- ملعقة كبيرة من السكر المسحوق "السنيّدة"
- رأس ملعقة صغيرة من القرفة

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيّداً بعد أن يُفرغ من جوفه، يرقد في الملح والحامض لمدة ساعة ثم يُغسل بالماء الوفير ويترك ليستقطر
- يُرقد التين "الكرموس" في عصير الحامض لمدة 30 دقيقة ثم يُغسل ويُستقطر بعد ذلك يشق من جانب ويعمر بالجزوز "الكركاغ" ثم يوضع في كسكاس لكي يتبخّر مع المشمش لمدة 10 دقائق
- في طنجرة على النار يُوضع الدجاج، ويُضاف إليه الملح والزيت والسمّن والإيزار والزعفران والبصل، وبعد أن "يتشحر" يضاف إليه الماء ويترك ليطهى لمدة 45 دقيقة
- تأخذ مغرفة صغيرة من مرق الدجاج وتُضيف إليه "السنيّدة" والقرفة ويخلط الكل جيدا ويُوضع الخليط في "كسرولة" على نار هادئة وتُضيف إليه التين (الكرموس) و المشمش المبخرين لمدة 5 دقائق
- يُعاد الدجاج إلى الطنجرة للتسخين
- في صحن التقديم يُوضع الدجاج في الوسط ويُزين بالتين المحشو (الكرموس) والمشمش كما في الصورة



الدجاج المقلّى

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج البلدي
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل "اسكنجبير"
- ملعقة صغيرة من الملح
- رأس ملعقة صغيرة من الزعفران الحر المبلىل في الماء
- 3 فصوص من الثوم المدقوق
- مغرفة صغيرة من الزيت الزيتون وزيت المائدة المخلوطين
- 500 غرام من البصل "مشلطة"
- ليمونة مرققة "حامضة"
- 10 حبات من الزيتون الحامض
- 3 كؤوس شاي من الماء
- كزبرة مربوطة بالخيط

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيّداً بعد أن يُفْرغ من جَوْفِهِ، ويرقد في الملح والحامض لمدة ساعة ثم يغسل بالماء الوافر ويترك ليستقطر
- في طنجرة على النار يُوضع الدجاج، ويضاف إليه الملح، الرّيت، الثوم، السكنجبير، الزعفران، البصل، والكزبرة المربوطة، وبعد أن "يتشحر" الدجاج يضاف إليه الماء ويُترك يُطهى لمدة 45 دقيقة، بعد ذلك تخفض درجة حرارة النار ويترك الدجاج "يتقلّى" إلى أن يصبح لونه ذهبياً
- في صحن التقديم يُوضع الدجاج في الوَسط، نَضَبُ فوقه المَرَق، ثم يزين بشرائح الليمون المُرَقد والزيتون.

الدجاج المدزقل

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج البلدي أو الرومي
- 2 كيلو ونصف من الفرغ الأحمر الكرعة الحمراء
- بصلة واحدة "مشلحة"
- 3 فصوص من الثوم "مدقوق"
- ملحنتان صغيرتان من الملح
- رأس ملعقة صغيرة من الزعفران
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل "سكجبر"
- ملعقة صغيرة من زيت الزيتون مخلوطة ببيت المائدة
- كأسان شاي من الماء
- 100 غرام من السكر المسحوق "السيدة"
- ملعقة صغيرة من القرفة
- ½ كأس شاي من زيت المائدة

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيدا بعد أن يُفرغ من وسطه، يُرقد في الملح والحامض لمدة ساعة، ثم يُغسل بالماء الفرب وبترك ليستقطر
- في طنجرة على النار يوضع الدجاج، يُضاف إليه ملعقة صغيرة من الملح والزيت المخلوطة و"السكجبر" والزعفران والثوم والبصل، وبعد أن "يتشحر" يضاف إليه الماء ويترك ليطهى لمدة 45 دقيقة ثم يترك "يتقل"
- تُقشر "الكرعة الحمراء" وتُغسل وتستقطر من الماء جيدا ثم تقطع مربعات صغيرة
- في "كسرولة" على نار معتدلة نضع "الكرعة" مع ملعقة صغيرة من الملح ثم تغطي وتترك إلى أن تُحطل على غصيدة ناشفة من "الكرعة" بعد ذلك نضيف إليها ½ كأس شاي من الزيت والسكر والقرفة ونخلط الكل جيدا ويترك على النار إلى أن يُصبح لونه ذهبيا مع التحريك المستمر
- يُعاد الدجاج إلى الطنجرة للتسخين
- في صحن التقديم يُوضع الدجاج في الوسط ويُزين أعلاه "بالكرعة المعسلة" ويسقى بالمرق المتبقى
- يقدم هذا الطبق ساخنا.



الدجاج المحمّر

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج الرومي
- ملعقة صغيرة من الملح
- 2 فصان من الثوم مدقوقان
- 250 غراما من البصل المشطش
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل "المسكحبير"
- رأس ملعقة صغيرة من الزعفران
- ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو "حسيرة"
- رأس ملعقة صغيرة من الفلفل الحار "سودانية"
- ملعقة صغيرة من الطحين
- ملعقة صغيرة من السمن أو الزبدة
- نصف كأس شاي من زيت المائدة
- كزبرة ومقدونس مريوطان
- كأسان شاي من الماء

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيدا بعد أن يفرغ من وَسَطِهِ، يُرْفَد في المَلْح والحامض لِمُدَّة ساعة ثم يُغسل بالماء الغزير ويُتْرَك لِيَسْتَقَطِر
- تخلط ملعقة صغيرة من الملح والزيت والسمن أو الزُّبْدَة والفلفل الحلو والحار وربطة الكزبرة والمقدونس و"المسكحبير" والزعفران والثوم والبصل للحصول على شرمولة
- يدهن الدجاج جيدا بالشرمولة من الباطن والخارج ويوضع في الطنجرة على نار هادئة "لِيَتَقَلَّى" بعد ذلك نضيف إليه الماء ويترك فوق النار لمدة 30 دقيقة
- بعد أن يطهى الدجاج يزال من الطنجرة ويدخل في الفرن لينحمر
- نضيف في الطنجرة الطحين ونضعها فوق النار لكي تتلبس المرق
- في صحن التقديم يوضع الدجاج في الوسط ويزين أعلاه بالدغميرة ويسقى بالمرق المتبقي.



الدجاج بالبرقوق

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج البلدي أو الرومي
- 250 غراما من البرقوق
- 150 غراما من اللوز المقشر والمقلي
- بصلة واحدة "مشلطة"
- ملعقة صغيرة من الازرار
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل "اسكينجير"
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الزعفران
- ملعقة صغيرة من السمّن
- كأس شاي من الزيت
- ملعقة صغيرة من القرفة
- 2 ملاعق حساء من العسل أو السنيّدة
- كأسان شاي من الماء

طريقة التحضير

- يُغسّل الدجاج جيّداً بعد أن يُفْرغ من وَسْطِهِ، يُرقد في المِلْح والحامِض لمدة ساعة ثم يُغسّل بالماء الغزير ويترك ليستقطر
- يُرقد البرقوق في الماء لمدة 20 دقيقة
- في طنجرة على النار يُوضع الدجاج، يُضاف إليه الملح، اسكينجير، الزيت، السمّن، الازرار، الزعفران والبصل، وبعد أن "يتقلّى" الدجاج يضاف إليه الماء ويترك ليطهى لمدة 45 دقيقة، بعد ذلك تخفض درجة حرارة النار ويترك الدجاج "يتقلّى"
- في "كسرولة" على النار نأخذ كأس شاي من مرق الدجاج الموجود في الطنجرة ونضيف إليه البرقوق المرق والقرفة والعسل أو السنيّدة ويترك يتعسل
- في صحن التقديم نضع الدجاج في الوسط ويزين بالبرقوق المعسل واللوز ويسقى بالمرق.



الدجاج بالأرز

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج
- 250 غراما من الأرز
- ملعقة صغيرة من الأبرار
- ملعقة صغيرة من الملح
- (2) فصان من الثوم
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من زيت المائدة
- (2) كأسان شاي من الماء
- 2 زلافات من الماء
- مربع بنة الدجاج "كتور"

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيدا بعد أن يُفْرغ من حَوْفِهِ، ويُرْفَد في الملح والخامض لمدة ساعة ثم يغسل بالماء الغزير ويترك ليستقطر
- في طنجرة الضغط "كوكو ط" على النار يُوضَع الدجاج، ويُضاف إليه الملح والأبرار والزبدة والزيت والثوم وكأسان من الماء، ويترك ليطهى لمدة 30 دقيقة
- بعد ذلك يُدهن الدجاج بالزبدة ثم يُوضع في الصفيحة ويُدخَل في الفرن ليُتحمَر إلى أن يتورَّد لونه
- تُضيف إلى طنجرة الضغط زلافتين من الماء ومربع البنة "كتور" والأرز وتترك فوق النار لمدة 10 دقائق
- في صحن التقديم تُضَع الأرز ثم يُوضع فوقه الدجاج.



الدجاج على الطريقة الصويرة

المقادير

- دجاجة من وزن كيلو ونصف
- 250 غرام من البصل
- 4 بصلات
- 80 ملتر من زيت الزيتون
- ربطة صغيرة من المقدونس
- ربطة صغيرة من الكزبرة
- فص من الثوم
- قرصة من الريحان "السكنجبين"
- عود من القرفة
- قرصة من الزعفران شعرة
- قرصة من اللون الصناعي "حمر لوم"
- عصير حامضة
- ملعقتان من الخل
- ملح
- الياز

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيّداً بالملح والخلّ ويُقَطَّع كُلُّ جزءٍ منه على حدة (الصدر، الظهر)
- يُقَشَّر البصل والثوم ويُغسل جيّداً ثم يسلط البصل والثوم
- يُغسل المقدونس والكزبرة ويستقطران من الماء ثم يفرمان
- في طنجرة قوى النار تُسخن الزيت ثم تُضيف إليها البصل المفروم وبعد أن "يرتخي" البصل تُضيف قطع الدجاج والملح والياز والثوم، والزُنْجِيل والزعفران، وعود القرفة وعصير الحامضة، والكزبرة ونصف كمية المقدونس ثم تترك الكل يطهى لمدة 40 دقيقة
- يُخَفَّق البيض ثم تُضيف إليه ما تبقى من المقدونس
- تُضَع قطع الدجاج في العُجَّاجين مع مرقه وتفرغ فوقه البيض المخفوق مع المقدونس ثم تُغَطيه وتُضعه فوق نار هادئة لمدة 10 دقائق
- تقدم هذه الوصفة ساخنة.



الدجاج بالبادنجان (الدنجال)

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج
- 1 كلع من الباذنجان "الدنجال"
- بصلة واحدة "مشلصة"
- 3 فصوص من الثوم
- ملعقة صغيرة من اسكنجبين
- ملعقة صغيرة من الملح
- رأس ملعقة صغيرة من الزعفران
- مغرفة صغيرة من زيت الزيتون وزيت المائدة
- كأسان من الماء
- ½ لتر من الزيت زيت لقلي "الدنجال" الباذنجان
- ليمونة مرقدة
- ملعقة حساء من عصير الحامض

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيّدا بعد أن يفرغ من وسطه، يرقد في الملح والحامض لِمُدّة ساعة ثم يغسل بالماء العذير ويترك ليستقطر
- يُغسل الباذنجان "الدنجال" جيدا وتقطع رؤوسه و يقشر طولاً (يجب الاحتفاظ بقشرة عرضها 3 سنتمترات بين المساحتين المقشورتين) ثم يُقطع الباذنجان على شكل دوائر ويوضع مع الرؤوس في الماء المملح
- في طنجرة على النار يُوضع الدجاج، يضاف إليه الملح والزيت، والاسكنجبين والزعفران والثوم والبصل ورؤوس الباذنجان، وبعد أن "يتقلّى" يضاف إليه كأسا شاي من الماء ويترك ليطهى لمدة 45 دقيقة ثم تسكب فوقه عصير الحامض

ملحوظة : بمجرد أن تطهى رؤوس الباذنجان تزال من على النار

- أثناء ذلك تقلى دوائر الباذنجان في الزيت
- في صحن التقديم نضع الدجاج في الوسط و نزينه برؤوس و دوائر الباذنجان المقلي و شرائح الليمونة المرقدة و يسقى بالمرق و يمكن مصاحبة هذا الطبق بسلاطة الزعلوك.

الدجاج المبخّر والمعمر بالشعرية الصينية والقمرن

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج
- 250 غراما من الشعرية الصينية
- 250 غراما من القمرن
- فلفل حمرأ مقطعة مربعات صغيرة
- 100 غرام من الزيتون الأخضر المقطع دوائر
- ملعقتان كبيرتان من المقدونس المفروم
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقة صغيرة من الخردل (لاموطارد) للدهن
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو "تحميرة"
- ملعقة صغيرة من الفلفل الحار "سودانية" حسب الذوق
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الازرار
- مربع بنة الدجاج "كنور"
- نصف كأس شاي من الماء
- الفطر "الشمينيوي" الأسود *mouri noir*
- ملعقة من الصوجا
- ملعقة صغيرة من الملح الصيني "حسب الإمكان"
- أوراق من الخس للتزيين

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيدا بعد أن يُفرغ من جوفه، ويُرقد في الملح والحامض لمدة ساعة ثم يُغسل بالماء الغزير ويُترك ليَقَطُر ماؤه
- يُقشر القمرن وينظف جيدا بالماء ويستقطر
- يُوضع الفطر "الشمينيوي" في الماء البارد "للتربيط"
- تُوضع الشعرية الصينية في الماء البارد لمدة 10 دقائق لِتُرَبَّب ثم تستقطر من الماء وتقطع بمقص
- في مقلاة على النار نضع ملعقة كبيرة من الزبدة ونصف كأس شاي من الماء والفلفل الحمرأ المقطعة والفلفل الأحمر الحلو "تحميرة" والفلفل الأحمر الحار والملح والازرار والمقدونس والفطر "الشمينيوي" المرطب في الماء سابقا والقمرن المقشر ومربع البنة "كنور" والزيتون المقطع دوائر وملعقة من الصوجا
- يُحرَّك الخليط جيّدا على النار وبعد مضي 10 دقائق، نضيف إليه الشعرية الصينية مع التحريك المستمر لمدة 5 دقائق
- تُزال المقلاة من فوق النار
- يُملأ "يعمر" الدجاج بالحشوة والباقي منها يُترك في المقلاة
- يُخاط الدجاج بالخيط والإبرة، ثم يُوضع في كَسْكَاس ليتبخر لمدة ساعة
- بعد أن يتبخر الدجاج يدهن بالزبدة المتبقية و"لاموطارد" ويدخل إلى الفرن المدة الكافية ليتحمر"
- يزين صحن التقديم بأوراق الخس على جوانبه وفي الوسط نضع الدجاج المُحَمَّر وتُزين جوانبه بالمتبقي من الحشوة بعد تسخينها
- تقدم هذه الوجبة للضيوف ساخنة.

الدجاج بمسلاة (الزيتون المهروس)

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج بلدي أو رومي
- 500 غرام من زيتون "مسلاة"
- بصلة واحدة "مشاضة"
- ملعقة صغيرة من الزنجبيل "سكنجبير"
- 3 فصوص من الثوم المدقوق
- ملعقة صغيرة من الملح
- كأس شاي من زيت الزيتون وزيت المائدة المخلوطتين
- نصف كأس شاي من الليمون الحامض
- ملعقة صغيرة من الفلفل الحمر الحلو
- ملعقة صغيرة من الكمون
- رأس ملعقة صغيرة من الفلفل الحار "سودانية" حسب الذوق
- رأس ملعقة صغيرة من الزعفران
- كأسان من الماء
- ملعقة حساء من المقدونس
- عصير حامضة
- ليمونة مرقدة للتزيين

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيّداً بعد أن يُفْرغ من وسطه، يُرقد في الملح والحامض لمدة ساعة، ثم يُغسل بالماء الغزير ويترك ليستقطر
- يُغسل الزيتون جيداً ثم يُزيل منه "عظمه" ثم يُسلق في الماء لمدة 20 دقيقة
- في طنجرة على النار يُوضع الدجاج، يضاف إليه الملح والزيت والزنجبيل "السكنجبير" والزعفران والثوم والبصل، وبعد أن "يتشحر" يضاف إليه كأسان شاي من الماء ويترك ليطهى لمدة 45 دقيقة
- بعد أن يُطهى الدجاج يُضاف إليه المقدونس والفلفل الحار والحلو وعصير الحامض والكمون ثم الزيتون ويترك "يتقلى" جيداً
- في طبق التقديم نضع الدجاج والزيتون ويزين بالليمون المرقد.



الدجاج بالخضير

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج
- 250 غراما من البطاطس
- 250 غراما من الجزر
- 250 غراما من الفاصوليا " اللوبيا الخضراء "
- 250 غراما من الخبثانة
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الايزار
- 75 غراما من الزبدة و ملعقة من العرطل "لاموطارد" للدهن
- أوراق من الخس للتزيين

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيدا بعد أن يفرغ من جوفه، ويرقد في الملح والخل لمدة ساعة ثم يغسل بالماء الفزير ويترك ليقطر ماؤه
- نقشر البطاطس والجزر ثم تُغسل جيدا وتُقطع إلى مربعات صغيرة
- تُزِيل ذيل الفاصوليا ثم نقسمها إلى نصفين ثم تغسل جيدا وتستقطر
- تُنقى الخبثانة ثم تُغسل جيدا وتستقطر من الماء
- يُؤخذ نصف مقدار البطاطس والجزر والخبثانة، وتخلط هذه العناصر مع نصف ملعقة صغيرة من الملح ونصف ملعقة صغيرة من الايزار و25 غرام من الزبدة
- يُبدأ "يعمر" الدجاج بخليط الخضير الذي تم تحضيره، يحاط بالإبرة والخيط ثم يوضع في كسكاس ليخبز لمدة 45 دقيقة
- بعد أن يخبز الدجاج يُدهن ب 25 غرام من الزبدة ولأموطارد ويدخل إلى الفرن حتى يتورّد لونه "يتحمر"
- أثناء ذلك يُوضع ما تبقى من الخضير مع نصف ملعقة صغيرة من الملح ونصف ملعقة صغيرة من الايزار والزبدة المشوية (البطاطس-الجزر-اللوبيا) المقطعة إلى نصفين-الخبثانة) في كسكاس ليخبز مدة 30 دقيقة
- يُزين صحن التقديم بالخس على جوانبه وفي وسطه يُوضع الدجاج المُحمر والخضير.



الدجاج شوى قدر بالبطاطس

المقادير

- كيلو ونصف من الدجاج
- ملعقة صغيرة من الازرار
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الزيت
- 2 فصان من الثوم "غير مدفوق"
- 2 كأسا شاي من الماء
- 500 غرام من البطاطس الصغيرة

طريقة التحضير

- يُغسل الدجاج جيّداً بعد أن يفرغ من جوفه، ويرقد في الملح والحامض لمدة ساعة ثم يغسل بالماء الغزير ويترك ليستقطر
- في طنجرة الضّغط "كوكوط" يوضع الدجاج، يضاف إليه الملح والازرار وملعقة كبيرة من الزبدة والزيت والثوم والماء، ويترك على النار ليطهى لمدة 30 دقيقة
- بعد ذلك يُؤخذ الدجاج، ويُوضع في صفيحة ويُدهن بالزبدة المتبقية
- تُقشر البطاطس وتُنظف ثم تُوضع في طنجرة الضّغط "كوكوط" في مرق الدجاج وتُطهى لمدة 10 دقائق
- تُضاف البطاطس إلى الدجاج وتُدخل الصفيحة في الفرن ليَتحمّر الدجاج والبطاطس حتى يتورد لونهما.