

ساديا  
**Sadia**

دلیل وصفات  
رمضان

# مطبق الدجاج



## طريقة التحضير:

١. يُطهى كل صنف من منتجات ساديا في المقلة الهوائية وفقاً للتعليمات الموجودة على العبوة.
  ٢. تُطهى قطع التيمبورا أولاً حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة، ثم تُرفع جانبياً.
  ٣. تُطهى قطع بوب كورن الدجاج، تليها قطع الدجاج البروستد والباليتس، وتُرفع كل مجموعة بعد أن تكتسب لوناً ذهبياً.
  ٤. تُرَبَّب جميع الأصناف المطهية على طبق تقديم كبير بشكل منسق وجذاب.
  ٥. تُوضع صلصة اللينة بالزعتر، المحمرة، صلصة السويت تشيلي والكافتشب في أووية صغيرة وتُقدَّم مع الطبق.
  ٦. تُضاف أصانع الخيار والجزر والطماطم الكرزية والمخللات والزيتون حول الدجاج إضفاء ألوان وطراوة مميزة.
- الأطباق الجانبية المقترحة:**
- صوص لينة بالزعتر • محمرة • خبز طازجة • رقائق خبز بالثوم

## المكونات:

- ٥٠٠ غ مكعبات صدور الدجاج من ساديا
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت خفيف
- ١٠ ملعقة صغيرة كمون مطحون
- ١/٢ ملعقة صغيرة كركم
- ملح وفلفل
- محمدمة
- صلصة سويت تشيلي
- كافتشب
- أصانع خيار وجزر طازجة
- طماطم كرزية مقطعة
- مخللات وزيتون للتزين

تعزيز النكهة — تبليبة البوب كورن: يُرش بوب كورن الدجاج من ساديا وهو ساخن بمزيج من رشة بابريكا مدخنة، ٣ غ بارميرانا مبشور، و٢ غ ثوم بودرة، ويُقلب جيداً للحصول على طعم غني ومقرمش.

نصيحة شيف

# شوربة الدجاج الكريمية



يُكفي لـ ٦ أشخاص

وقت الطهي: ٤٠ دقيقة

وقت التحضير: ٢٠ دقيقة

## طريقة التحضير:

## المكونات:

١. في كوب، يذوب مكعب مرق الدجاج في ٩٥ مل ماء دافئ ويترك جانباً.
  ٢. في وعاء صغير، يذوب نشا الذرة في ملعقتين كبيرتين من الماء الدافئ ويترك جانباً.
  ٣. في قدر كبير، يُسخن الزيت والزبدة، ثم يُضاف البصل والثوم ويُطهى حتى يذبل.
  ٤. تُضاف مكعبات الدجاج، الباريكا، الثوم البودرة والزعتر.
  ٥. تُضاف مرقة الدجاج والخضروات المجمدة وتُترك حتى الغليان، ثم تُخفض الحرارة وتُترك لتغلي برفق لمدة ٢٠ دقيقة.
  ٦. تُضاف الكريمة، الحليب، ومزりج الشتا لتكتيف القوام.
  ٧. تُضاف السباناخ وتُترك لتغلي ١-٢ دقائق إضافية حتى تنطوي النكهات، ويُعدل الملح وال والفلفل حسب الرغبة.
  ٨. يُرفع القدر عن النار، وتقدم الشوربة في أواني، وتُزين بالبقدونس المفروم وشرائح ليمون.
- الاطباق الجانبية المقترنة:
٩. تُقدم مع بحيرة الثوم.
  ١٠. شرائح ليمون وبقدونس مفروم للتزيين.

نصيحة شيف

للحفاظ على قوام الشوربة: قلب الخضار المجمدة مع قليل من الزيت وسخّتها في الميكروويف لمدة دقيقةتين قبل إضافتها هذا يمنعها من امتصاص الكثير من سوائل الشوربة.

# شوربة الدجاج والشوفان



٤ أشخاص يكفي لـ:

٤ دقايقة وقت الطهي:

١ دقايقة وقت التحضير:

## طريقة التحضير:

١. في قدر كبير، تُسلق صدور الدجاج في ٩٥٠ مل من الماء مع نصف كمية معجون الثوم والملح والفلفل ونصف كمية الجaram ماسالا.
  ٢. عند نضج الدجاج، يُذاب من المرق ويُترك هو والمرق ليبردا.
  ٣. في قدر كبير آخر، تُسخن الزيت.
  ٤. تُضاف البصل المفروم وبقية معجون الثوم والجaram ماسالا ومعجون الطماطم وعصير الليمون والفلفل الأخضر.
  ٥. تُطهى حتى يصبح البصل شفافاً.
  ٦. تُضاف الطماطم المفرومة وُترك.
  ٧. تُضاف مرق الدجاج والشوفان السريع.
  ٨. يُترك على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة مع التحريك من حين لآخر حتى لا يتتصق.
- الأطباق الجانبية المقترحة:
- ٩. الخبز العربي

## المكونات:

- ١٠٠ غ فيليه صدور دجاج ساديا
- ٩٥٠ مل مرق دجاج
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت خفيف
- ١٠ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- ١٠ ملعقة صغيرة معجون ثوم
- ٥٠ ملعقة صغيرة جaram ماسالا
- ١٠ فلفل أخضر (مفروم)
- ١٠ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ١٠ كوب شوفان سريع التحضير
- ١٠ علبة طماطم مفرومة
- ١٨٠ غ بصل (مفروم)
- ٠٠ عصير نصف ليمونة

نصيحة شيف

أصف لومي مجففاً أو قشر ليمونة محمروقة في آخر ٥ دقائق، ثم اتركه ليتشرب خارج النار لنكهه دخانية ليمونية.

# فطائر شاورما الدجاج



١٢ أشخاص يكفي لـ

١٥ دقيقة وقت الطهي:

٣٠ دقيقة وقت التحضير:

## طريقة التحضير:

## المكونات:

- ١ ملعقة كبيرة زيت خفيف
- ٠٤٠ غ شاورما دجاج من ساديا
- ٠٤٠ غ فلفل أصفر (مفروم ناعماً)
- ٠٤٠ غ بصل أحمر (مفروم ناعماً)
- ١٢٠ غ موزاريلا مبشورة
- ٢٠ ملعقة كبيرة سمسم
- ١ بصلة
- ١ ملعقة كبيرة ماء

١. تحضير الحشوة:  
في مقلاة على نار متوسطة، يُسخن الزيت ثم يُضاف البصل ويُطهى حتى يصبح شفافاً. يُضاف الفلفل الأصفر ويُطهى حتى يلين. تُضاف شاورما دجاج من ساديا وتحرك حتى تمتزج التكهات جيداً، ثم تُرفع عن النار وتترك لتبرد قليلاً.
٢. تشكيل القطاطير:  
يُسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠°C. يُرش القليل من الدقيق على السطح وتوضع العجينة فوقه، ثم تُقسم إلى ١٢ جزءاً متساوياً. تُفرد كل قطعة على شكل بيضاوي، مع رش الدقيق على الشوبك لمنع الالتصاق. تُقرص الأطراف لصنع شكل "القارب" الصغير.
٣. الحشو والخبز:  
تُرصن القطاطير على صواني مبطنة بورق الزبدة. تُوضع ملعقة من حشوة الشاورما في المنتصف وتُنطر برشة من الموزاريلا. في وعاء صغير، تُخفق البيضة مع الماء لعمل خليط التلميع، ثم تُدهن أطراف القطاطير به وُورش فوقها السمسم. تُخbirز القطاطير في الفرن لمدة ١٢-١٤ دقيقة حتى تتنفس وتكتسب لوناً ذهبياً.
٤. التقديم:  
تُقدم القطاطير دافئة مع صلصة الزيادي بالثوم والمخللات.

### الأطباق الجانبية المقترنة:

- صلصة الزيادي بالثوم ، مخللات متنوعة (خيار، لفت، جزر) ، سلطة فتوش طازجة ، شاي بالعنان أو شاي ترك

نصيحة شيف

عند خروج القطاطير من الفرن، عَظِّ الصينية مباشرةً بمنشفة مطبخ نظيفة لمدة ٥-٧ دقائق — يساعد البخار المحبوس على تلبيس القشرة، مما يمنحها ملمس المخبوزات الطري المميز مثل المحابيز.

منتجات ساديا المستخدمة: مكعبات صدور دجاج ساديا الصغيرة، بازلاء خضراء من ساديا

# سمبوسك الدجاج بالزبدة



## طريقة التحضير:

## المكونات:

### ١. تحضير الحشوة:

يُسخن نصف كمية الزيت في مقلاة على نار متوسطة، وتحضير ساديا مكعبات صدور الدجاج السهلة والمعصرة مع بودرة الخلبة والبجaram ماسالا. تُنهي حتى تنضج القطع ويظهر لون ذهبي خفيف، ثم تُرفع وتُترك جانبًا.

في نفس المقلة، يُضاف بقية كمية الزيت وتحظى البصل حتى يذبل. يُضاف معجون الثوم والزنجبيل، الكمون، البجaram ماسالا، الشطة، عصير الليمون والزيادة، ويُحرك الخليط حتى تتساءد النكهات. يُضاف معجون الطماطم والكريمة والزيادي، ويُحرك المزيج حتى يتمتزج. يُعاد الدجاج إلى المقلة وتحضير البارازل الخضراء من ساديا، ويُترك المزيج ليغلي برفق حتى تتكافأ الفصلصلة. يُبلى بالمالح والفلفل حسب الرغبة ويُترك حتى يبرد تماماً.

### ٢. تجييف السمبوسك:

تُوضع ورقة السمبوسك على سطح العمل، وتوضع ملعقتان صغيرتان من الحشوة في أحد الزوايا، تُطوى الورقة على شكل مثلث حتى النهاية، وتُغلق الحواف بعجينة الدقيق والماء. تُكرر العملية لجميع القطع، مع تقطيعها بمنشفة رطبة لمنع الجفاف.

### ٣. الطهوي:

في المقلة الهوائية، تُطهى على حرارة ٢٠٠°C لمدة ١٢ دقيقة حتى تصبح ذهبية ومقرمشة. للقلي العميق: تُقلّى في زيت متوسط الحرارة (٧٠-٨٠°C) حتى تكتسب لوناً ذهبياً.

### الأطباق الجانبية المقترنة:

رياتي الخيار، صلصة المانجو تشاتسي، صلصة النعناع، صلصة التمر الهندي

تعزيز النكهة — تتبيلة البابوكورون: يُرش بوب كورن الدجاج من ساديا وهو ساخن بمزيج من رشة بابريكا مدخنة، ٣ غ بارميزان مبشور، ٢ غ ثوم بودرة، ٤ ورق سمبوسك جاهزة، عجينة دقيق وماء الإغلاق.

نصيحة شيف

تعزيز النكهة — تتبيلة البابوكورون: يُرش بوب كورن الدجاج من ساديا وهو ساخن بمزيج من رشة بابريكا مدخنة، ٣ غ بارميزان مبشور، ٢ غ ثوم بودرة، ويُقلب جيداً للحصول على طعم غني ومقرمش.

# سلطة الدجاج والروكا بالرمان



نفخ لـ ٦ أشخاص

وقت الطهي: ٢٠ دقيقة

وقت التحضير: ٢٠ دقيقة

## طريقة التحضير:

## المكونات:

### لتحضير الجوز بالعسل:

١. تُسخّن المقلاة الهوائية إلى ١٨٠ درجة مئوية
٢. في وعاء، يُخلط الجوز مع العسل والقرفة والملح
٣. يُوضع في المقلاة الهوائية ويُطهى لمدة ٥ دقائق

### لتحضير السلطة:

٤. تُغطى مكعبات الدجاج بزيت الطبخ والزعتر والملح واللفلف
٥. يُطهى في المقلاة الهوائية على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٣-٥ دقيقة حتى تنضج
٦. في طبق كبير، تُركب الروكا وشرائح الخيار وقطع الدجاج وشرائح الخوخ والجبنية الزرقاء
٧. تُرش بذور الرمان فوق السلطة
٨. بعد أن يبرد الجوز بالعسل، يُكسر قليلاً ويضاف فوق السلطة

٤٠ غرام مكعبات صدور الدجاج من ساديا

٢٠ ملعقة صغيرة زعتر

١٠ ملعقة كبيرة زيت طعام

٣٠ غ ملعقة كبيرة زيت زيتون

٥٠ غ بذور رمان

١٢٠ غ روكا

١٠٠ غ جبنة رقاء

١٥٠ غ خيار (مقطع أصناف شرائح)

٢٠ نصف كوب من الدخن الناصح (منزوع النيoti ومحقق شرائح)

الجوز بالعسل:

٨٠ غ جوز

٢٠ ملعقة كبيرة عسل

١٠٪ ملعقة صغيرة قرقفة

رشة ملح

صلصة الرمان:

٣٠ ملعقة كبيرة دبس رمان

١٤٪ ملعقة كبيرة حل أحمر

٤٠ ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز

ملح وقليل حسب المذاق

نصيحة شيف

سخن صلصة دبس الرمان لمدة ٢٠-١٥ ثانية قبل إضافتها للسلطة ▶ ستطلق رائحتها، وتنطري الروكا قليلاً، وتمنح الطبق لمسة لامعة وغنية.

# سلطة الدجاج والكينوا



يُكفي لـ: ٤ أشخاص

وقت الطهي: ٢٥ دقيقة

وقت التحضير: ٢٠ دقيقة

## طريقة التحضير:

## المكونات:

١. تُسخن المقلاة الهوائية إلى ١٨٠ درجة مئوية.
  ٢. في وعاء، تُخلط ملعقة كبيرة من زيت الزيتون مع السمسم والملح والفلفل. تُضاف قطع الدجاج وأُغطى جيداً بالحليط. تُطهى لمدة ١٥ دقيقة في المقلاة الهوائية.
  ٣. بعد النضج، تُرفع عن النار وتُترك ٥ دقائق، ثم تُفرك بالشوكة. في وعاء كبير، تُضاف الخيار والطماطم والبقدونس والبصل الأخضر والزيتون. تُضاف الكينوا وتحلط جيداً.
  ٤. تُضاف الصلصة وتحلط المكونات بشكل جيد. تُقدم في وعاء واسع.
  ٥. تُوضع صدور الدجاج وترَب فوق السلطة.
  ٦. تُضاف جبنة الفيتا وتُرَش بأوراق النعناع.
  ٧. تُقدم مع لفائف الزعتر الدافئة.
- تحضير التبilla:**
- ٨. يُخلط ما تبقى من زيت الزيتون مع عصير الليمون والملح والفلفل.
  - ٩. الأطباق الجانبية المقترحة:
    - ١٠. لفائف الزعتر

- ١١. غ كينوا (بيضاء أو حمراء أو ثلاثة الألوان)
- ١٢. ٣٠ مل ماء
- ١٣. فيليه صدور دجاج ساديا
- ١٤. ملعلق كبيرة زيت زيتون
- ١٥. ملعقة صغيرة سمسم
- ١٦. عود بصل أخضر (مفروم)
- ١٧. ١٥ طماطم كرزية (مقطعة أنصاف أو أربع)
- ١٨. ٢٠ ع خيار (مفروم ناعماً)
- ١٩. ٦ غ بقدونس (مفروم)
- ٢٠. ٤٤ غ زيتون مقطع
- ٢١. ٨ غ جبنة فيتا
- ٢٢. ملح وفلفل حسب المذاق
- ٢٣. ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ٢٤. نعناع طازج للتنزير

نصيحة شيف

لإضافة ذكهة لذعة، أصف بعض شرائح الفلفل المخلل الرقيقة أو رش رقائق الفليفلة الحلبية قبل التقديم مباشرة.

# هريس الدجاج



## طريقة التحضير:

- يُغسل القمح المجروش ويُنقع في ماء دافن لمدة ٣٠ دقيقة.
- في قدر كبير، تُذاب الزيادة أو السمن على نار متوسطة.
- يُضاف البصل ويُقلل حتى يصبح ذهبياً.
- يُضاف معجون الثوم والزنجبيل وُنطّه في لمدة دقيقة.
- يُضاف الدجاج والكمون والقرفة والفلفل والملح، وُنطّه حتى يتحوّل لون الدجاج إلى الأبيض وبِذَاتِهِ بالتحفُر قليلاً.
- يُسكب الماء أو المرق وُتُترك حتى يغلي.
- تُضاف الحبوب المنقوعة.
- تُخفض النار، يُغطى القدر وُتُترك ليطهى لمدة ساعة.
- يُنحط الملح والقوام، ويمكن إضافة ماء أو مرق، إذا أصبح الخليط سميكاً جداً.
- يُؤتَّمُ الهريس برشة سمن ذاتي وبصل مقلي وكاجو محمص وكربنة مفرومة، ويُقدَّم مع سلطة عربية وشاي مثلج.
- الأطباق الجانبية المقترحة:  
سلطة عربية وشاي مثلج بالعنان.

## المكونات:

- ٥٠٠ غ فيليه صدور دجاج ساديا.
- ٢٠٠ غ هريس (قمح مجروش) منقوع ومصفَّ.
- ١ لتر ماء أو مرق دجاج.
- ١٨٠ غ بصل مفروم ناعماً.
- ١ ملعقة كبيرة معجون ثوم وزنجبيل.
- ١ ملعقة صغيرة كمون مطحون.
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.
- ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ١/٢ ملعقة صغيرة صilli ملح.
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة أو سمن.
- اختيارياً: فلفل أحمر أو شطة مجروشة.
- ١ ملعقة كبيرة كربنة طازجة مفرومة للتنزين.
- بصل مقلي، كاجو، وسمن للتنزين.

نصيحة شيف

لزيادة القوام الكريمي بسرعة، يمكن خلط نصف كمية القمح المنقوع مع قليل من المرق، في الخلط قبل إضافته للقدر  
هذا يمنح ملمس الهريس المطهو بيضاء، ويُفْعِل إنتهاء الطبق بلمسة سمن لإضفاء غبن إضافي.

# مسخن الدجاج



يُكفي لـ ٤ أشخاص

وقت الطهي: ساعة

وقت التحضير: ١٥ دقيقة

## طريقة التحضير:

١. **تحضير الدجاج:** يُخلط عصير الليمون وزيت الزيتون والبهارات والقرفة ونصف كمية السماق والملح والفلفل.
٢. **تحضير البصل:** يُسخن الزيت في مقلاة ويُطهى البصل حتى يلين، ثم يُضاف السماق المتبقى والملح والفلفل وينتهي حتى يتكرمل.
٣. **التقديم:** يُرتب الخبز في طبق التقديم، وتُفرَّد عليه طبقة البصل المكرمل، ثم تُضاف قطع الدجاج، يُرْتَب باللوز والبقدونس ويُقْدَّم مع المخللات.

### الأطباق الجانبية المقترحة:

- المخللات

## المكونات:

- ١ دجاجة كاملة من ساديا
- ٤ أرغفة خبز
- ٢٠٠ غ صصل (مفروم)
- ٣ ملعقة كبيرة سماق
- ١/٢ ليمونة طازجة
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ١٠ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ٠٧ ملعقة صغيرة قرفة
- ٠٦ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ٠٤ ملعقة صغيرة ملح
- ٠٣ لوز محمص للتزيين
- ٠٣ بقدونس مفروم للتزيين

ادهن الدجاج في منتصف وقت التحميص بخلط من الزبدة المذابة والسماق والليمون لإضافة نكهة لاذعة، وترطيب إضافي، ولمسات لامعة ذهبية.

نصيحة شيف

# دجاج البخاري



يكتفي لـ ٤ أشخاص

وقت التحضير: ٤ دقـائق

وقت التحضير: ١٥ دقـيقة

## طريقة التحضير:

١. سخن الفرن إلى ١٨٠°م.
٢. في قدر كبير، سخن الزيت وقلب الجزر والزيبيب لمدة ٥ دقائق. أخرجهما وصفّهما على ورق المطبخ واتركهما جانبًا.
٣. أضف البصل مع السكر واطهه حتى يكتسب لوناً ذهبياً.
٤. أضف قطع الدجاج (الجلد الأسفل) واطهها لمدة ٣ دقائق حتى تتحمر قليلاً.
٥. أضف الطماطم المقطعة ومعجون الطماطم واترك الخليط يغلي برفق لمدة ١٠ دقائق.
٦. أخرج قطع الدجاج وضعها في صينية وأدخلها الفرن حتى تكتسب لوناً ذهبياً.
٧. أضف الأرز البسمتي و٧٥ مل من الماء إلى القدر. أضيف أيضًا قرني الفلفل الأخضر.
٨. اتركه يغلي، ثم خفّض الحرارة واتركه يطهى على نار هادئة لمدة ٤-٣٠ دقيقة حتى ينضج الأرز.
٩. عند التقديم، ضع الأرز في طبق كبير، ثم أضيف فوقه الدجاج المحمر، وزين بالجزر والزيبيب والبقدونس.
١٠. يُقدم مع صلصة الدقادس ورابينا الكزبرة والعنان.

## المكونات:

- ١٠ دجاجة ساديا كاملة مقطعة إلى قطع.
- ١٠ كوب زيت طبخ.
- ١٠ جز مقطع شرائح رفيعة.
- ١٢٠ غ زيـب أسـود.
- ١٥٠ غ بصل مقطع شـرائح.
- ١٠ ملعقة صغيرة سـكر.
- ١٠ عـلبة طـماطم مـفرومة.
- ٢٠ مـلعـقة كـبـيرة مـعـجـون طـماـطـم.
- ٤٠ عـلـوة بـسـمـتي مـغـسـول وـمـصـفـى.
- ٧٥٠ مـل مـاء.
- ٢٠ حـبة فـلـفـل أـخـضـر حـار.
- ١٠ مـلعـقة صـغـيرـة بـهـارـات سـبعـة.
- ٣ـلـحـ وـفـلـفـل أـسـوـد حـسـبـ المـذـاقـ.
- ٣ـبـدـونـسـ مـفـرـومـ لـلـزـينـ.

# فريكة بالدجاج



٤ أشخاص  
٢٥ دقيقة وقت الطهي

١٠ دقيقة وقت التحضير

## طريقة التحضير:

## المكونات:

١. تتبيل الدجاج:  
تُخلط صدور الدجاج مع السبع بهارات وبودرة الثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون والملح والفلفل وثُمرك جانباً.

٢. طهي الفريكة:  
يُسخن الزيت في قدر، ويُضاف البصل وُتطهى حتى يلين. تُضاف الفريكة وُتحمّص قليلاً.  
تُضاف التوابل ومكعب المرق والماء، وُترك لتفلي ثم تُطهى على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة.  
نُقطع وثُمرك دافنة.

٣. طهي الدجاج:  
تُقلن صدور الدجاج في مقلاة لمدة ٢٠-١٥ دقيقة حتى تنضج تماماً، ثم تُقطع شرائح.

٤. التقديم:  
تُوضع الفريكة في طبق التقديم، وترَّب شرائح الدجاج فوقها. يُزيّن الطبق باللوز المحمّص والبقدونس المفروم، ويُقدم مع الفتوش ولبنة الزعتر.

للدجاج:  
٨٠ ملقط من فيليه صدور دجاج ساديا  
١٠ ملعقة صغيرة سبع بهارات

١٠ ملعقة كبيرة بودرة ثوم  
عصير  $\frac{1}{2}$  ليمونة طازجة  
٢٠ ملعقة كبيرة زيت زيتون  
ملح وفلفل حسب المذاق

٢٠٠ غ فريكة (منفوحة طوال الليل ومصفاة)  
١٠ بصل (مفروم ناعماً)

١٠ ملعقة كبيرة زيت زيتون  
١٠ مكعب مرق  
 $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة صغيرة قرفة

$\frac{1}{2}$  ملعقة صغيرة كمون  
١٠ ملعقة صغيرة سبع بهارات  
١٠ مل ماء

لوز محمّص للتزين  
بقدونس مفروم للتزين

نصيحة شيف

حمس الفريكة في القليل من زيت الزيتون قبل إضافة المرق — يمنحها نكهة مدخنة وقواماً خفيفاً ومتجانساً.

# مَفْوَقُ الدَّجَاج



## طريقة التحضير:

## المكونات:

١. تحضير العجين: يخلط الدقيق مع الملح والسكر والزيت والخميرة والماء، ويُعجن حتى يصبح طرياً، يُقطع وترك ليتَخَرَّج لمدة ساعة، ثم يفرد ويقطع إلى دوائر صغيرة ويُرش بالدقيق.
  ٢. تحضير الباختة: يُسخن الزيت ويُضاف البصل والثوم حتى يذبلان، ثم يُضاف الدجاج والتوابل ويُحرك حتى يتقطّل جيداً.
  ٣. تُضاف الطماطم ومعجون الطماطم والماء حتى يغمر المكونات، ويُضاف اللومي والملح والقليل، يُترك لتغلي لمدة ٢٠ دقيقة.
  ٤. تُضاف الكوسا ونصف كمية الكبيرة، وُطُهي ١٠ دقائق إضافية.
  ٥. تُضاف قطع العجين إلى الباختة وتُحرك بلطف، وُطُهِي ٥ دقائق حتى تصبح طرية.
  ٦. تُقدم مزينة بالكريمة المتبقية مع كسكسي بالزبدة والثوم.
- الأطباق الجانبية المقترنة :
- كسكسي بالزبدة والثوم
  - سلطة لين بالخيار
  - خبز عربي محمص

- للعجين:
- ٣٦٠ غ ملعقة كبيرة سكر بني
  - ٢٠ ملعقة صغيرة خميرة فورية
  - ٧٪ ملعقة صغيرة ملح
  - ٢٤ مل ماء
  - ٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز للبخاخة.
  - ٨٠ غ مكعبات صدور الدجاج من ساديا
  - ١٨٠ غ بصل (مفروم)
  - ٤ فصوص ثوم (مفروم)
  - ٢٠ ملعقة كبيرة معجون طماطم
  - ٢٠ طماطم مبشورة
  - عصير نيء
  - ماء (بيكفي لنقطة الدجاج)
  - ٢٠ ملعقة كبيرة زيت بadian
  - ملح وفلفل حسب المذاق
  - ١٠ ملعقة كبيرة بهارات مشكلة
  - ١٠ ملعقة صغيرة كمون
  - ١٪ ملعقة صغيرة كركم
  - ٢٠ حبات لولي مجفف
  - ١٪ ملعقة صغيرة قرفة
  - ١٪ ملعقة صغيرة هيل مطحون
  - ٢٠ ملعقة كبيرة كزبرة طازجة (مفرومة)

نصيحة شيف

تعزيز النكهة - تتبيلة البابوكورن: يُرش بوب كورن الدجاج من ساديا وهو ساخن بمزيج من رشة بابريكا مدخنة، ٣ غ بارميرانا مبشور، و٢ غ ثوم بودرة، وينقلب جيداً للحصول على طعم غني ومقرمش.

منتجات ساديا المستخدمة: دجاج ساديا بروستد بالثوم والبارميزان، وأكواز ذرة من ساديا، وبطاطس كرينكل كت من ساديا

# أسياخ الدجاج الكوري المشوي بصلصة التمر



٦ أشخاص يكفي لـ

٤٠ دقيقة وقت الطهي:

٢٠ دقيقة وقت التحضير:

## طريقة التحضير:

١. تُسخن المقلة الهوائية على ١٨٠°م وينتهي الدجاج لمدة ١٥-١٨ دقيقة. يُنهى على دفعات. يترك ليستريح لمدة ٥ دقائق، ليبرد قليلاً قبل وضعه بالأسياخ.
٢. يُخلط التمر مع الماء الساخن في الخليط حتى يصبح ناعماً.
٣. في قدر صغير، يُضاف خليط التمر مع الجوتاشوانج والعسل وصلصة الصويا وخل الأرز وزيت السمسم والسكر النبي. يترك المزيج ليغلي على نار منخفضة لمدة ٣-٥ دقائق حتى يختنق.
٤. يُسلك الدجاج في الأسياخ (٣-٤ قطع في السخن).
٥. يُدهن الدجاج المطهو بصلصة التمر الكورية حتى يغلف بالكامل.
٦. تُنسى الأسياخ في مقلة أو شواية لمدة ٣ دقائق لكل جانب مع دهنها بالصلصة للحصول على كراميل لامع.
٧. يُرش المزيد من الصلصة فوق الأسياخ وتُرثى بالسمسم والمصل الأخضر ورقائق الشطة.
٨. تُسلق الذرة حتى تنضج لمدة ١-٨ دقائق. تذاب الزبدة مع البابريكا وتدهن بها الذرة ثم تُرش بالمالح.
٩. تُقدم الأسياخ مع الذرة والبطاطس الكرينكل.

الأطباق الجانبية المقترحة:  
ذرة ساديا على الكوز وبطاطس ساديا كرينكل.

نصيحة شيف

تسخين التمر مع الماء في الميكروويف لمدة ٤٥ ثانية قبل الخلط يعطي قواماً أنعم للصلصة.

## المكونات:

- ١٢٠ غ دجاج ساديا بروستد بالثوم والبارميزان
- ١٥٠-١٦٠ غ توفر شيش خببي (يُنقع لمدة ٢٠ دقيقة في الماء لمنع الاحتراق)
- ١٢٠ غ تمر متزوج النوع (حوالى ١ حبات)
- ١٠٠ ملليلتر ماء ساخن
- ١٠ ملعقة كبيرة معجون جوتاشوانج الكوري
- ٢٠ ملعقة كبيرة عسل
- ٢٠ ملعقة كبيرة صوص صويا
- ١٠ ملعقة كبيرة خل أرز (أو خل تفاح)
- ١٠ ملعقة كبيرة زيت سمسم
- ٢٠ قص ثوم مفروم
- ١٠ ملعقة صغيرة زنجبيل مبشور
- ٠٣ بصل أحمر، سمسم، وشراحات الفلفل للتزيين
- ٦٠ حبات ذرة ساديا
- ٥٠ غ زبدة غير مملحة

نصيحة شيف

# أسياخ الدجاج التندوري في المقلة الهوائية



## طريقة التحضير:

١. تُحضر التتبيلة بخلط الزبادي وعصير الليمون ومعجون الثوم والزنجبيل وجميع البهارات والملح والزيت.
  ٢. يُضاف الدجاج ويُخلط جيداً حتى يغلف بالكامل، ثم تُشكّل القطع في الأسياخ يُنفظي الوعاء وبيَرَد لـ ٣٠ دقيقة إلى ١٢ ساعة.
  ٣. تُسخن المقلة الهوائية إلى ١٩٠° م لـ ٥-٣ دقائق.
  ٤. يُرش السلة بقليل من الزيت أو ثُدْهن بخفّة، ثم تُرَبَّ مكعبات الدجاج في طبقة واحدة دون تكتيس.
  ٥. تُقدم أسياخ الدجاج التندوري مع صلصة النعناع وسلطة الكاتشوب والثان.
- الأطباق الجانبية المقترنة:**
- صلصة الزبادي بالنعناع، سلطة كاتشوب بسيطة، خبز نان بالزبدة.

## المكونات:

- ٠٥ غ مكعبات صدور دجاج ساديا
- ٠١٠ غ زبادي سادة
- ١٠ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ٢٠ ملعقة كبيرة معجون ثوم وزنجبيل
- ١٠ ملعقة كبيرة بهار تندوري
- ١٠ ملعقة كبيرة مسحوق شطة (أو بابريكا لنكهة أخف)
- ٠١/٢ ملعقة صغيرة كركم
- ٠١/٢ ملعقة صغيرة حارام ماسالا
- ٠١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ٠٣ زيت بخارى
- ١٠ ملعقة كبيرة مايونيز

# وعاء دجاج مقلي مع الذرة



٢٠ دقيقة وقت الطهي: ٢٠ دقيقة

١٥ دقيقة وقت التحضير: ١٥ دقيقة

## طريقة التحضير:

١. يُبلى الدجاج أثناء ذوبانه لامتصاص نكهة أكبر.
٢. يُسخن نصف كمية الزيت في مقلاة كبيرة أو ووك، وتُضاف مكعبات الدجاج المتبولة وتُقلب حتى تتحمر وتذبح، ثم تُرفع جانبًا.
٣. تُضاف الكمية المتبقية من الزيت في نفس المقلاة، ثم يُطهى البصل ومعجون الثوم والزنجبيل.
٤. تُضاف الجزر واللفلف الرومي وتُقلب قليلاً.
٥. تُضاف صلصة الصويا، صلصة الأويستر، زيت السمسم، واللفلف الأسود.
٦. يُعاد الدجاج إلى المقلاة وتُقلب المكونات معاً، مع الحفاظ على أن تبقى الخضروات مقرومشة قليلاً (الدنتي).
٧. تُضاف الذرة الحلوة المجمدة وتُقلب حتى تمتزج.
٨. تُعدل النكهات حسب الرغبة.
٩. يُりشّن الطبق بالبصل الأخضر والسمسم والكمبريز ويُقدم مع التوابل والفاصولياء الخضراء بالثوم.
- ١٠.

### الأطباق الجانبية المقترحة:

- نودلز وفاصولياء خضراء بالثوم.

## المكونات:

- ٤ غ مكعبات صدور دجاج ساديا.
- ٢٠٪ ملعقة كبيرة زيت نباتي.
- ١٥٪ بصل مقلي شرائح.
- ١٥٪ جزر مقلي جولييان.
- ١٥٪ ذرة حلوة من ساديا.
- ٣ ملاعق صغيرة معجون ثوم وزنجبيل.
- ٣ ملاعق كبيرة صلصة صويا.
- ٣ ملاعق كبيرة صلصة أويستر.
- ١٠٪ ملعقة صغيرة زيت سمسم.
- ١٠٪ ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- بصل أخضر، سمسم، وكرفة للتزين.
- للتبيلة:
  - ٣ ملاعق كبيرة صويا صوص.
  - ١٠٪ ملعقة صغيرة زيت سمسم.
  - ١٠٪ ملعقة كبيرة نشا الذرة.
  - ١٠٪ ملعقة كبيرة عسل أو سكر بي.
- ٣ ملاعق كبيرة عسل أو سكر بي.
- ٣٠٪ تخلط جميع المكونات معاً وتبrik الدجاج ليتتبيل لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة.

نصيحة شيف

تبيل مكعبات الدجاج أثناء ذوبانها يعزز امتصاص النكهات بشكل أفضل.

منتجات ساديا المستخدمة: ناجتس الدجاج تمبورا من ساديا، بوب كورن الدجاج من ساديا، دجاج بروستد مانفو هابانيرو من ساديا، منتجات بايتس من ساديا

# طبق الدجاج العائلـي



## طريقة التحضير:

١. يُطهى كل صنف من منتجات ساديا في المقلة الهوائية وفقاً للتعليمات الموجودة على العبوة.
  ٢. تُطهى قطع التيمبورا أولاً حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة، ثم تُرفع جانبياً.
  ٣. تُطهى قطع بوب كورن الدجاج، تليها قطع الدجاج البروستد والبايتس، وتُرفع كل مجموعة بعد أن تكتسب لوناً ذهبياً.
  ٤. تُرتب جميع الأصناف المطهية على طبق تقديم كبير بشكل منسق وجذاب.
  ٥. تُوضع صلصة اللينة بالزعتر، المحمّرة، صلصة السويت تشيلي والكاشيش في أوّلية صغيرة وتقُدَّم مع الطبق.
  ٦. تُضاف أصانع الخيار والجزر والطماطم الكرزية والمخللات والزيتون حول الدجاج إلضفاء ألوان وطراوة مميزة.
- الأطباق الجانبية المقترحة:  
• صوص لينة بالزعتر • محمّرة • خضراء طازجة • رقائق خبز بالثوم

## المكونات:

- ناجتس الدجاج تمبورا من ساديا
- بوب كورن الدجاج من ساديا
- دجاج بروستد مانفو هابانيرو من ساديا
- منتجات بايتس من ساديا
- صلصة لينة بالزعتر
- محمّرة
- صلصة سويت تشيلي
- كاشيش
- أصانع خيار وجزر طازجة
- طماطم كرزية مقطعة
- مخللات وزيتون للتنزيين

نصيحة شيف

تعزيز النكهة — تبليء البوب كورن: يُرش بوب كورن الدجاج من ساديا وهو ساخن بمزيج من رشة بابريكا مدخنة، ٣ غ بارميرانا مبشور، و٢ غ ثوم بودرة، ويُقلب جيداً للحصول على طعم غني ومقرمش.

# دجاج بيري بيري



يكتفى لـ: شخصين

وقت الطهي: ٣٥ دقيقة

وقت التحضير: ١٥ دقيقة

## طريقة التحضير:

## المكونات:

١. في المقلاة الهوائية، اشو الفلفل الأحمر والقلقل الحار حتى تتحطم القشرة، أزل البذور.
٢. في الخليط، يوضع الفلفل الرومي المشوي مع الفلفل الحار والتوم وزيت الزيتون والخل وعصير الليمون والبابريكا المدخنة والماء والملح، ويُخلط المزيج حتى يصبح صلصة ناعمة ومتجانسة، ثم تترك جانبًا.
٣. لتحضير الدجاج، تفرد صدور الدجاج قليلاً باستخدام نشابة (مدق اللحم أو عصا الفرد) حتى تتساوي سماكتها.
٤. تُنسَحَّ صدور الدجاج بخطوط سطحية دقيقة (بدون الوصول للعمق) حتى تسمح للتتبيلة بالتنقل داخل اللحم بشكل أفضل أثناء التتبيل.
٥. في وعاء، يُخلط صلصة البيري بيري المحسنة مسبقاً مع صدور الدجاج جيداً حتى تُغطى بالكامل، ثم تترك الدجاج ليتبّل لمدة ٣٠ دقيقة أو أكثر حسب الرغبة.
٦. تُسخن مقلاة شواية (غرينل) على نار متوسطة، ونُطْهِي صدور الدجاج لمدة ٦-٥ دقائق على كل جانب حتى تصبح ذهبية وناضجة، مع دهنها بصلصة بيري بيري إضافية أثناء الشوي عند الحاجة.
٧. عند اكتمال النضج، يُقدم الدجاج في طبق التقديم مع شرائح البطاطس من ساديا، وتُقدّم صلصة بيري بيري إضافية على الجانب مع شرائح الليمون.

### الأطعمة الجانبية المقترحة:

شرائح بطاطس (ودجز) من ساديا مع صلصة بيري بيري إضافية.

٨. غ فيليه صدور دجاج ساديا
٩. ملعقه كبيرة صلصة بيري بيري.
١٠. شرائح ليمون للتقديم.
١١. لتحضير صلصة البيري بيري:
١٢. قرن فلفل أحمر حار
١٣. حبة فلفل روبي أحمر مشوي.
١٤. فصوص ثوم.
١٥. ملعقه كبيرة زيت زيتون.
١٦. ملعقه كبيرة خل.
١٧. عصير حبة ليمون.
١٨. ملعقه صغيرة بابريكا مدخنة.
١٩. ملء ماء.
٢٠. ملح حسب المذاق.

نسبة شيف

شق الدجاج قبل التتبيل يساعد على امتصاص النكهة بشكل أعمق وأسرع.

منتجات ساديا المستخدمة: أجنحة دجاج بروستد من ساديا، وبطاطس مقليّة مقرمشة من ساديا

# أجنحة الدجاج بالكوتلوجانج



يُكفي لـ 4 أشخاص

وقت الطهي: ٢٠ - ٣٠ دقيقة

وقت التحضير: ٥ دقيقة

## طريقة التحضير:

١. يُطهى أجنحة الدجاج البروستد مباشرةً من المجمد في المقلاة الهوائية على درجة حرارة ٢٠°-٢٤° لمدة ١٥-١٨ دقيقة، مع تقليل الأجنحة في منتصف الوقت للحصول على تحمير متوازن.
٢. في قدر صغير، يُخلط معجون الكوتلوجانج مع صلصة الصويا والعسل (أو السكر البني) والخل والتوم المفروم وزيت السمسم.
٣. يُسخن الخليط على نار هادئة لمدة ٣-٤ دقائق حتى يصبح لامعاً ومتجانساً، ويمكن إضافة القليل من الماء إذا كان القوام سميكاً جداً.
٤. توضع الأجنحة الساخنة في وعاء كبير، ثم تُسكب فوقها الصلصة الدافئة وتُقلب فوراً حتى تتغطى بالكامل.
٥. تُرتب الأجنحة في طبق التقديم، وتُزieren بالسمسم المحمص والبصل الأخضر المفروم، وتقدم مباشرةً مع البطاطس المقليّة أو المخللات.
- ٦.

### الأطباق الجانبيّة المقترحة :

بطاطس مقليّة مقرمشة وشرائح خيار أو خضار مخللة.

## المكونات:

- ١. عبوة من أجنحة الدجاج البروستد من ساديا.
- ٢. ملعقة كبيرة جوتلوجانج (المعجون الكوري الحار).
- ٣. ملعقة كبيرة صلصة صويا.
- ٤. ملعقة كبيرة عسل أو سكر بني.
- ٥. ملعقة كبيرة خل الأرز أو خل التفاح.
- ٦. ملعقة كبيرة ثوم مفروم ناعماً.
- ٧. ملعقة صغيرة زيت سمسم.
- ٨. ملعقة كبيرة ماء لتعديل قوام الصلصة حسب الحاجة.
- ٩. سمسم محمص ويصل أخضر مفروم للتزيين.

نصيحة شيف

للحصول على نكهة حلوة ومدخنة، يمكن إضافة القليل من صوص الباربكيو إلى خليط الكوتلوجانج قبل تغليف الأجنحة بها.

منتجات ساديا المستخدمة: فيليه دجاج بروستد كلاسيك من ساديا، بطاطس مقلية من ساديا

# برغر الدجاج الجاميكي



يكتفي لـ 2 أشخاص

وقت الطهي: ٣٥ دقيقة

وقت التحضير: ٣ دقائق

## المكونات:

- ٣٠٠ غ ملقوف أحمر (مفروم ناعماً)
- ١٥٠ غ جزر (مبشور)
- ١٠ بصلة صغيرة (مقطعة شرائح رفيعة)
- ١٠ غ مايونيز
- ٢٠ ملعقة كبيرة خل أبيض
- ١٠ ملعقة كبيرة خردل
- ١٠ ملعقة كبيرة عسل
- ٣ ملح وفلفل حسب المذاق

## طريقة التحضير:

١. تحضير صلصة الجيرك: تُخلط مكونات صلصة الجيرك حتى تصبح ناعمة، وتعُدّ النكهات حسب الرغبة.
  ٢. تتبيل وطهي الدجاج: يُدهن صدور دجاج بروستد الكلاسيكية من ساديا بالصلصة. تُطهى في المقلاة الهوائية على حرارة ١٩٠° م لمدة ١٥ دقيقة مع تقليبيها في المنتصف حتى تصبح مقطعة تماماً وتناسب لمعة خفيفة.
  ٣. تجميع البرغر: يُحاصص الجيرك بالزبدة، وترتب الطبقات: الخس، الدجاج، ثم الكولسلو.
  ٤. يُقدم ساخناً مع بطاطس ساديا المقلية ومايونيز الجيرك الكريمي.
- الأطباق الجانية المقترنة:**
- مايونيز جيرك كريمي، بطاطس مقلية من ساديا ، سلطة خيار مخللة ، سلطة كولسلو استوائية بالأناناس

- ٤ فيليه دجاج بروستد كلاسيك من ساديا
- ٤ خبز برغر
- ٠ أوراق خس حسب الرغبة
- ٠ زبدة لتحميس الخبز
- ٠ تعزيز صلصة الجيرك:
- ٤ عدوان يصل أخضر (مفروم)
- ١٠ بصلة متواسطة (مفرومة)
- ٣ فصوص ثوم (مقشرة)
- ٢٠ حبات شطة (ويفضل سكوتتش بونيت إن وجدت) مفرومة
- ١ ملعقة صغيرة زعتر مجفف
- ١٠ ملعقة صغيرة بيهار الجامايكاني (Allspice)
- ٠٪ ملعقة كبيرة سكر بي
- ١٠ ملعقة كبيرة صلصة صويا
- ١٠ مل خل نفاح
- ٢٠ ملعقة كبيرة تصبيرليمون
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ١٠ ملعقة كبيرة كاتشب
- ٣ ملح وفلفل حسب المذاق
- ٠ تحضير الكولسلو:
- ٣٠٠ غ كرب أبيض مقطع شرائح رفيعة

نصيحة شيف

تعزيز النكهة — تتبيلة البابوكورن: يُرش بوب كورن الدجاج من ساديا وهو ساخن بمزيج من رشة بابريكا مدخنة، ٣ غ بارميزان مبشور، و٢ غ ثوم بودرة، وينقلب جيداً للحصول على طعم غني ومفرمث.

منتجات ساديا المستخدمة: فيليه دجاج بروستد كلاسيك من ساديا

# برغر الدجاج بالعسل الحار



يكتفى لـ 4 أشخاص

وقت الطهي: ٣٠ دقيقة

وقت التحضير: ٢٥ دقيقة

## المكونات:

٢٠ فيليه دجاج بروستد كلاسيك من ساديا  
٢٠ خبز برغر

٧ شريحتان جبن

٦ أوراق خس

٦ شرائح هالبينو

٦ زبدة لتحميسن الخبز

لتحميسن صلصة العسل الحار:

٣ ملاعق كبيرة عسل

١٠ إلى ٢ ملعقة صغيرة صلصة حارة (سيراشا أو تاباسكو)

٦ ملعقة صغيرة راقائق شطة

٦ ملعقة كبيرة زبدة

٦ رشة ثوم مطحون

لتحميسن المايونيز الحار:

٣ ملاعق كبيرة ماريونيز

١٠ ملعقة صغيرة صلصة حارة

نصيحة شيف

تعزيز النكهة - تتبيلة البابوكورن: يرش بوب كورن الدجاج من ساديا وهو ساخن بمزيج من رشة بابريكا مدخنة، ٣ غ بارميزان مبشور، و ٢ غ ثوم بودرة، ويُقلّب جيداً للحصول على طعم غني ومقرمش.

## الأطباق الجانبية المقترنة:

سلطنة خيار معنعة وماريونيز حار.

# دجاج باونغ



٦ أشخاص يكفي لـ

٢٥ دقيقة وقت الطهي:

## طريقة التحضير:

## المكونات:

١. تُطهى قطع الدجاج البروستد في المقلاة الهوائية على حرارة ١٨٠° م لمدة ١٥ دقيقة حتى تصبح ساخنة ومقرمشة.
٢. أثناء طهي الدجاج، تُحضر صلصة باونغ باونج بخفق المايونيز (أو الزبادي اليوناني) مع صلصة السويفت تشيلي والسريراتشا والعسل وعصير الليمون حتى تصبح ناعمة ومتجانسة.
٣. يُذْنَّب المزيج وتُعدَّ النكهات حسب الرغبة.
٤. عند نضج الدجاج، يُقلب بلطف في الصلصة حتى تتغطى القطع بالكامل، أو تُسكب الصلصة فوقه للحفاظ على قرمشة الطبقة الخارجية.
٥. يُرِّيَن الطبق بالصلل الأخضر المفروم والسمسم، ويُقدَّم مباشرة مع الأرز المقلي بالثوم والسلطنة الآسيوية.

### الأطباق الجانبيَّة المقترحة:

أرز مقلي بالثوم وسلطنة آسيوية.

- ١٥-١٢ كغ دجاج ساديا بروستد بالثوم والبارميزان.
- ٣٦٠ غ مايونيز أو لبن يوناني.
- ١٢٠-١٣٠ غ صلصة السويفت تشيلي.
- ٢٠ ملعقة كبيرة سريراتشا أو أي صلصة حارة (حسب المذاق).
- ١٠ ملعقة كبيرة عسل ( اختياري).
- ١٠ ملعقة كبيرة عصير ليمون أو لابم.
- ٣٠ غ بصل أحمر مفروم ( اختياري للتنزين)
- ١٥ غ سمسم ( اختياري للتنزين)

نصيحة شيف

بعد الطهي في المقلاة الهوائية، يترك الدجاج ليبراح لمدة دقيقتين، ثم يعاد تسخينه لمدة دقيقتين إضافيتين قبل خلطه بالصلصة. هذه الخطوة تساعد على تبييض القشرة المقرمشة وتحمّل قرمشة مصاعفة تحت الطبقة الكريمية.

# سبرينغ رول الدجاج مع السباغيتي



## طريقة التحضير:

١. في مقلاة على نار متوسطة، يُضاف نصف كمية زيت السمسم.
  ٢. يُضاف قطع الدجاج مع معجون زنجيل والنوم.
  ٣. في المقدمة نفسها، يُضاف البصل الأخضر واللفاف الأصفر والملح واللفاف.
  ٤. يُضاف صلصة الصويا وصلصة الشطر الحلوة والسباغيتي المطهوة والمقطعة.
  ٥. تُخلط المكونات جيداً وتُترك لتبرد.
- للتجفيف:
٦. توضع رقاقة السبرينغ رول على لوح، وتوضع ملعقة كبيرة ممتلئة من الحشوة في منتصف الورقة.
  ٧. يُطوى الطرف السفلي ثم الجانبان، ثم تُلف بإحكام وتُعلق بعيينة الدقيق والماء.
  ٨. تُدهن السبرينغ رول بما تبقى من الزيت ويوضع في المقلاة الهوائية لمدة ١٥-٢٠ دقيقة على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية، مع تقليب اللحافة في منتصف وقت الطهي.
  ٩. تُرَبَّب على طبق التقديم وتُؤْتَين بالبقدونس المفروم.
  ١٠. تُقدم مع سلطة المانجو صلصة السويس تشيلي.

**الأطباق الجانبية المقترنة:**  
سلطة المانجو، وصلصة السويس تشيلي

## المكونات:

١٠. ملائق كبيرة زيت سمسم ٣٠٠ غ.
١١. ملعقة صغيرة معجون زنجيل وأنوم ١٥٠ غ سباغيتي (مطهوة حسب تعليمات العبوة ومقطعة).
١٢. عيدان بصل أخضر (مفروم) ٤٠ غ فلفل أصفر (مقطع شرائح رفيعة).
١٣. ملح وفلفل حسب المذاق ١٠ ملعقة كبيرة صويا صوص.
١٤. ملعقة كبيرة صلصة سويس تشيلي ١٠ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم للتزين.
١٥. صلصة الشطر الحلوة للتغميس ٨ رفقات سبرينغ رول.
١٦. عجينة دقيق وماء للغلق.

منتجات ساديا المستخدمة: فيليه دجاج بروستد الكلاسيكية من ساديا ذرة حلوة من ساديا

# ناتشوز الدجاج المحمّلة



## طريقة التحضير:

١. تُسخّن المقلة الهوائية إلى ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.
٢. تُهلي صدور دجاج بروستد الكلاسيكية من ساديا حتى تصبح ذهبية ومقرمشة، ثم تقطع إلى قطع صغيرة.
٣. في صينية فرن كبيرة، تُوزّع نصف كمية رقائق التورتيللا، ثم نصف كمية الدجاج والذرة والفاصلوليا والبصل والهالبينو والجبن.
٤. تُكرر الطبقات بما يتناسب من المكونات.
٥. تُخبز في الفرن لمدة ١٠ - ١٢ دقيقة حتى تذوب الجبنة وتصبح فقاعات.
٦. تُضاف الطماطم والأفوكادو والكريمة فوق الناتشوز، وتُقدم فوراً مع الساور كريم والليمون والسالسا.

### الأطباق الجانبية المقترحة :

- صلصة سالسا طازجة ، غموس أفوكادو ، غواكامولي ، مايونيز حار بالهالبينو ، عصير الليمون بالتناعن المتأرجح

## المكونات:

- للناتشوز:
- ٣٠٠ غ شرائح تورتيللا
  - ٣٥٠ غ فيليه دجاج بروستد الكلاسيكية من ساديا — حوالي ٦-٨ قطع
  - ١٨٠ غ ذرة حلوة من ساديا
  - ١٠ علىة فاصلوليا سوداء (مصفاة ومغسولة)
  - ٣٠٠ غ جبنة مبشورة (شيدر أو موتنيري جاك أو مزيج منهما)
  - ٦٠ غ بصل أحمر (مفروم)
  - ٤٠ غ هالبينو مخلل
  - ١٥٠ غ طماطم مقطعة أو بيكو دي جايرو للإضافات:
  - ١٢٠ غ ساور كريم أو زبادي يوناني
  - ١٥٠ غ أفوكادو (مقطع أو مهروس)
  - ١٥ غ كريمة طازجة (مفرومة)
  - ٣ شرائح ليمون للقدديم
  - ٣ صلصة حارة أو سالسا (اختياري)

نصيحة شيف

سخّن رقائق التورتيللا في الفرن لمدة ٤-٦ دقائق قبل وضع الطبقات وهذا يحافظ على قرمشتها تحت الجبن والدجاج.

منتجات ساديا المستخدمة: مكعبات صدور الدجاج من ساديا، خضار ساديا المشكّلة مع الذرة

# فطيرة الدجاج والخضروات



## طريقة التحضير:

١. يُسخن الفرن مسبقاً إلى ٢٠٠م.
٢. في مقلاة، تُذاب الزبدة وينهض البصل والتوم حتى يلينان.
٣. تُضاف قطع الدجاج وأُطهى لمدة ٥-٧ دقائق حتى تكتسب لوناً ذهبياً.
٤. يُضاف الدقيق ويُطْلَب حتى يتكون الرؤ، ثم تُضاف الكريمة ومكعب المرق تدريجياً مع التحريك حتى يتكون المزيج.
٥. تُضاف الخضار المشكّلة مع الذرة والملح والفلفل والزعتر، وتنثر لتغلي برفق لدقائق.
٦. يُسكب الحشو في طبق فطيرة ويُطْلَب بشرائط العجين لتكون شبكية، وتنعل على الحواف جيداً.
٧. تُدهن بالبيض وتُخبز لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة حتى تصبح ذهبية ومقرمشة.
٨. بعد إخراجها، تُدهن زبدة التوم وبرش البقدونس.
٩. تُقدم دافئة مع البروكلي المطهوة على البخار.

### الأطباق الجانبيّة المقترحة :

بروكلي مطهوة على البخار، بطاطس مهروسة، سلطة خضراء طازجة، خبز بالثوم

## المكونات:

- ٤٠ غ مكعبات صدور الدجاج من ساديا
- ٢٥٠ غ خضروات ساديا المجمدة المشكّلة مع الذرة
- ٨٠ غ بصل (مفروم ناعماً)
- ٢٠ غ صوص توم (مفروم)
- ١٠ ملعقة كبيرة زبدة
- ٢٠ ملعقة كبيرة دقيق متعدد الاستعمالات
- ٥٠ مكعب مرق
- ١٢٠ مل كريمة طبخ
- ٠٥ ملعقة صغيرة صفيحة ملح
- ٠٥ ملعقة صغيرة صفيحة فلفل أسود
- ٠٥ ملعقة صغيرة رعتر مجفف أو أعشاب مشكلة (اختياري)
- ١٠ شريحة عجينة اليف باستري (حوالى ٢٥٠ غ، جاهزة ومذابة) أو عجينة فطرية
- ١٠ بيضة مخفوقة (للدهن)
- ٣٠ تُريل بزبدة التوم المذابة والقدونس

نصيحة شيف

بعد إخراج الفطيرة من الفرن، ادهن وجه العجينة بزبدة التوم المذابة مع القليل من القدونس، ستحصل على لمعان رائع ورائحة لا تقاوم.

كل يوم أذ مع  
ساديا Sadiा