

ساديا
Sadia

دليل وصفات
رمضان

مطبق الدجاج



يكفي لـ ١٠ أشخاص



وقت الطهي: ١٥ دقيقة



وقت التحضير: ٢٠ دقيقة



طريقة التحضير:

١. يُطهى كل صنف من منتجات ساديا في المقلاة الهوائية وفقاً للتعليمات الموجودة على العبوة.
 ٢. تُطهى قطع التيمبورا أولاً حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة، ثم تُرفع جانباً.
 ٣. تُطهى قطع بوب كورن الدجاج، تليها قطع الدجاج البروستد والبايتس، وتُرفع كل مجموعة بعد أن تكتسب لوناً ذهبياً.
 ٤. تُرتَّب جميع الأصناف المطهية على طبق تقديم كبير بشكل منسق وجذاب.
 ٥. تُوضع صلصة اللبنة بالزعتر، المحمرة، صلصة السويت تشيلي والكاتشب في أوعية صغيرة ويُقدَّم مع الطبق.
 ٦. تُصاف أصابع الخيار والجزر والطماطم الكرزية والمخللات والزيتون حول الدجاج لإضفاء ألوان وطراجة مميزة
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
- صوص لبننة بالزعتر • محمرة • خسروات طازجة • رقائق خبز بالثوم

المكونات:

- ٥٠٠ غ مكعبات صدور الدجاج من ساديا
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت خفيف
- ١٠ ملعقة صغيرة كمون مطحون
- ½ ملعقة صغيرة كركم
- ملح وفلفل
- محمرة
- صلصة سويت تشيلي
- كاتشب
- أصابع خيار وجزر طازجة
- طماطم كرزية مقطعة
- مخللات وزيتون للتزيين

نصيحة شيف

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

منتجات ساديا المستخدمة : مكعبات صدور دجاج ساديا الصغيرة , خضار مشكلة مع ذرة من ساديا

شورية الدجاج الكريمة



يكفي لـ ٦ أشخاص

وقت الطهي: ٤٠ دقيقة

وقت التحضير: ٣٠ دقيقة

طريقة التحضير:

١. في كوب، يُذوّب مكعب مرق الدجاج في ٩٥٠ مل ماء دافئ ويُترك جانباً.
 ٢. في وعاء صغير، يُذوّب نشا الذرة في ملعقتين كبيرتين من الماء الدافئ ويُترك جانباً.
 ٣. في قدر كبير، يُسخن الزيت والزبدة، ثم يُضاف البصل والثوم ويُطهى حتى يذبل.
 ٤. تُضاف مكعبات الدجاج، البابريكا، الثوم البودرة والزعتر.
 ٥. تُضاف مرق الدجاج والخضروات المجمدة وتُترك حتى الغليان، ثم تُخفّض الحرارة وتُترك لتغلي برفق لمدة ٢٠ دقيقة.
 ٦. تُضاف الكريمة، الحليب، ومزيج النشا لتكثيف القوام.
 ٧. تُضاف السبانخ وتُترك لتغلي ١٠ دقائق إضافية حتى تتطور النكهات، ويُعدل الملح والفلفل حسب الرغبة.
 ٨. يُرفع القدر عن النار، وتقدّم الشورية في أوعية، وتُزين بالبقدونس المفروم وشريحة ليمون. تُقدّم مع خبز التوم.
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
- خبز بالتوم.

المكونات:

- ٤٥٠ غ مكعبات صدور دجاج ساديا الصغيرة.
- ٩٥٠ مل مرق دجاج.
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت خفيف.
- ٢٠ ملعقة كبيرة زبدة.
- ٣٠ قصوص ثوم مفروم ناعم.
- ١٠ ملعقة صغيرة بابريكا.
- ١٠ ملعقة كبيرة ثوم بودرة.
- ١٠ ملعقة كبيرة زعتر مجفف.
- ١/٢ كوب كريمة ثقيلة.
- ١٠ كوب حليب كامل الدسم.
- ٣٠ ملاعق كبيرة نشا الذرة.
- ٢٠ ملعقة كبيرة ماء دافئ.
- ٣٥٠ غ خضار مشكلة مع ذرة من ساديا.
- ١٨٠ غ بصل مقطع.
- ١٥٠ غ سبانخ صغيرة مفرومة.
- ملح وفلفل حسب المذاق.
- شرائح ليمون وبقدونس مفروم للتزيين.

نصيحة شيف

للحفاظ على قوام الشورية: قلّب الخضار المجمدة مع قليل من الزيت وسنّها في الميكروويف لمدة دقيقتين قبل إضافتها هذا يمنعها من امتصاص الكثير من سوائل الشورية.

شوربة الدجاج والشوفان



يُكفي لـ ٤ أشخاص

وقت الطهي: ٤٠ دقيقة

وقت التحضير: ١٠ دقيقة

طريقة التحضير:

١. في قدر كبير، تُسلق صدور الدجاج في ٩٥٠ مل من الماء مع نصف كمية معجون الثوم والملح والفلفل ونصف كمية الجارام ماسالا.
٢. عند نضج الدجاج، يُزال من المرق ويُترك هو والمرق ليبرد.
٣. في قدر كبير آخر، يُسخّن الزيت.
٤. تُضاف البصل المفروم وبقية معجون الثوم والجارام ماسالا ومعجون الطماطم وعصير الليمون والفلفل الأخضر.
٥. تُطهى حتى يصبح البصل شفافاً.
٦. تُضاف الطماطم المفرومة وتُحرك.
٧. يُضاف مرق الدجاج والشوفان السريع.
٨. يُترك على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة مع التحريك من حين لآخر حتى لا يلتصق.

الأطباق الجانبية المقترحة :

• الخبز العربي

المكونات:

- ٤٠٠ 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
- ½ ملعقة صغيرة جارام ماسالا
- ١٠ فلفل أخضر (مفروم)
- ١٠ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ١٠ كوب شوفان سريع التحضير
- ١٠ غلبة طماطم مفرومة
- ١٨٠٠ غ بصل (مفروم)
- عصير نصف ليمونة

نصيحة شيف

أضف لومي مجففاً أو قشر ليمونة محروقة في آخر ٥ دقائق، ثم اتركه ليتشرب خارج النار لنكهة دخانية ليمونية.

فطائر شاورما الدجاج



يكفي لـ: ١٢ أشخاص



وقت الطهي: ١٥ دقيقة



وقت التحضير: ٣٠ دقيقة



طريقة التحضير:

المكونات:

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 وتُحرك حتى تمتزج النكهات جيداً، ثم تُرفع عن النار وتترك لتبرد قليلاً.

٢. تشكيل الفطائر:

يُسخن الفرن مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠°م. يُرش القليل من الدقيق على السطح وتوضع العجينة فوقه، ثم تُقسم إلى ١٢ جزءاً متساوياً. تُقرد كل قطعة على شكل بيضاوي، مع رش الدقيق على الشوبك لمنع الالتصاق. تُقرص الأطراف لصنع شكل "القارب" الصغير.

٣. الحشو والخبز:

تُرص الفطائر على صواني مبطنة بورق الزبدة. تُوضع ملعقة من حشوة الشاورما في المنتصف وتُغطى برشة من الموزاريلا. في وعاء صغير، تُخفق البيضة مع الماء لعمل خليط التلميع، ثم تُدهن أطراف الفطائر به ويُرش فوقها السمسم. تُخبز الفطائر في الفرن لمدة ١٠-١٢ دقيقة حتى تنتفخ وتكتسب لوناً ذهبياً.

٤. التقديم:

تُقدّم الفطائر دافئة مع صلصة الزبادي بالتوم والمخللات.

الأطباق الجانبية المقترحة:

• صلصة الزبادي بالتوم ، مخللات متنوعة (خيار، لفت، جزر) ، سلطة فتوش طازجة ، شاي بالنعناع أو شاي كرك

نصيحة شيف

عند خروج الفطائر من الفرن، غطّ الصينية مباشرةً بمنشفة مطبخ نظيفة لمدة ٥-٧ دقائق — يساعد البخار المحبوس على تليين القشرة، مما يمنحها ملمس المخبوزات الطري المميز مثل المخابز.

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

سمبوسك الدجاج بالزبدة



يكفي لـ ٤٠ أشخاص

وقت الطهي: ٦٥ دقيقة

وقت التحضير: ٣٠ دقيقة

طريقة التحضير:

المكونات:

١. تحضير الحشوة:

يُسخن نصف كمية الزيت في مقلاة على نار متوسطة، وتُضاف ساديا مكعبات صدور الدجاج السهلة والعصيرية مع بودرة الحلبة والجارام ماسالا. تُطهى حتى تنضج القطع ويظهر لون ذهبي خفيف، ثم تُرفع وتترك جانباً.
في نفس المقلاة، تُضاف بقية كمية الزيت ويُطهى البصل حتى يذبل.
يُضاف معجون الثوم والزنجبيل، الكمون، الجارام ماسالا، الشطة، عصير الليمون والزبدة، ويُحرك الخليط جيداً حتى تتصاعد النكهات. تُضاف معجون الطماطم والكريمة والزبادي، ويُحرك المزيج حتى يمتزج. تُعاد الدجاج إلى المقلاة وتُضاف البازلاء الخضراء من ساديا، ويُترك المزيج ليغلي برفق حتى تتكاثف الصلصة. يُبَل بالملح والفلفل حسب الرغبة ويُترك حتى يبرد تماماً.

٢. تجميع السمبوسك:

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

٣. الطهي:

في المقلاة الهوائية: تُطهى على حرارة ٢٠٠°م لمدة ١٢ دقيقة حتى تصبح ذهبية ومقرمشة. للقلي العميق: تُقلَى في زيت متوسط الحرارة (١٧٠°م) حتى تكتسب لوناً ذهبياً.

الأطباق الجانبية المقترحة:

رايتا الخيار، صلصة المانجو تشاتني، صلصة النعناع، صلصة التمر الهندي

- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت خفيف
- ٤٥٠ غ مكعبات صدور الدجاج من ساديا
- ¼ ملعقة صغيرة بودرة الحلبة
- ٢٠ ملعقة صغيرة جارام ماسالا
- ١٥٠ غ بصل أحمر (مفروم ناعماً)
- ١٠ ملعقة صغيرة معجون زنجبيل وثوم
- ١٠ ملعقة صغيرة كمون مطحون
- ١٠ ملعقة صغيرة شطة مطحونة
- ٢٠ ملعقة كبيرة زبدة
- ١٠ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ٢٠ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ١٢٥٠ مل كريمة
- ١٠ ملعقة كبيرة زبادي
- ١٤٥٠ غ بازلاء خضراء من ساديا
- ملح وفلفل حسب المذاق
- ١٠ ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة للتزيين
- ٤٠ ورقة سمبوسك جاهزة
- عجينة دقيق وماء للإغلاق

نصيحة شيف

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

سلطة الدجاج والروكا بالرمان



يكفي لـ ٦ أشخاص



وقت الطهي: ٢٠ دقيقة



وقت التحضير: ٢٠ دقيقة



طريقة التحضير:

لتحضير الجوز بالعسل:

١. تُسخَّن 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:

١. تُغلى مكعبات الدجاج بزيت الطبخ والزعر والفلفل
٢. تُطهى في المقلاة الهوائية على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٥-٢٠ دقيقة حتى تنضج
٣. في طبق كبير، تُرتَّب الروكا وشرائح الخيار وقطع الدجاج وشرائح الخوخ والجبنة الزرقاء
٤. تُرش بذور الرمان فوق السلطة
٥. بعد أن يبرد الجوز بالهسل، يُكسَّر قليلاً ويُضاف فوق السلطة

المكونات:

٤٠٠ غرام مكعبات صدور الدجاج من ساديا

٢٠ ملعقة صغيرة زعر

١٠ ملعقة كبيرة زيت طبخ

٣٠ ملاعق كبيرة زيت زيتون

٥٠ غ بذور رمان

١٢٠ غ روكا

١٠٠ غ جبنة زرقاء

١٥٠ غ خيار (مُقطَّع أنصاف شرائح)

٢٠ ثمرة من الخوخ الناضج (منزوع النوى ومُقطَّع شرائح)

الجوز بالعسل:

٨٠ غ جوز

٢٠ ملعقة كبيرة عسل

١/٢ ملعقة صغيرة قرفة

رشة ملح

صلصة الرمان:

٣٠ ملاعق كبيرة دبس رمان

١/٢ ملعقة كبيرة خل أحمر

٤٠ ملاعق كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز

ملح وفلفل حسب المذاق

نصيحة شيف

سخن صلصة دبس الرمان لمدة ١٥-٢٠ ثانية قبل إضافتها للسلطة □ ستطلق رائحتها، وتطري 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. تُسخّن المقلاة الهوائية إلى ١٨٠ درجة مئوية.
 ٢. في وعاء، تُخلط ملعقة كبيرة من زيت الزيتون مع السماق والملح والفلفل. تُضاف قطع الدجاج وتُغطى جيداً بالخليط. تُطهى لمدة ١٥ دقيقة في المقلاة الهوائية.
 ٣. بعد النضج، تُرفع عن النار وتترك ٥ دقائق، ثم تُفرك بالشوكة. في وعاء كبير، تُضاف الخيار والطماطم والبقدونس والبصل الأخضر والزيتون. تُضاف الكينوا وتُخلط جيداً.
 ٤. تُضاف الصلصة وتُخلط المكونات بشكل جيد. تُقدّم في وعاء واسع.
 ٥. تُقطع صدور الدجاج وتُرتّب فوق السلطة.
 ٦. تُضاف جبنه الفيتا وتُزين بأوراق النعناع.
 ٧. تُقدّم مع لفائف الزعتر الدافئة.
- لتحضير التتبيلة:**
- يُخلط ما تبقى من زيت الزيتون مع عصير الليمون والملح والفلفل.
- الأطباق الجانبية المقترحة:**
- لفائف الزعتر

- ١٩٠ غ كينوا (بيضاء أو حمراء أو ثلاثية الألوان)
- ٣٠٠ مل ماء
- ٨٠ فيليه صدور دجاج ساديا
- ٣٠ ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ٢٠ ملعقة صغيرة سماق
- ٢٠ غود بصل أخضر (مفروم)
- ١٥٠ غ طماطم كرزية (مقطعة أنصاف أو أرباع)
- ٢٠٠ غ خيار (مفروم ناعماً)
- ٦٠ غ بقدونس (مفروم)
- ٤٥ غ زيتون مقطع
- ٨٠ غ جبنه فيتا
- ملح وفلفل حسب المذاق
- ١٠ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- نعناع طازج للتزيين

نصيحة شيف

لإضافة نكهة لاذعة، أضف بعض شرائح الفلفل المخلل الرقيقة أو رش رقائق الفليفلة الحليّة قبل التقديم مباشرة.

هريس الدجاج



يُكفي لـ ٤ أشخاص

وقت الطهي: ساعة

وقت التحضير: ٢٠ دقيقة

طريقة التحضير:

١. يُغسل القمح المجروش ويُنقع في ماء دافئ لمدة ٣٠ دقيقة.
 ٢. في قدر كبير، تُذاب الزبدة أو السمن على نار متوسطة.
 ٣. يُضاف البصل ويُقلى حتى يصبح ذهبياً.
 ٤. يُضاف معجون الثوم والزنجبيل وتُطهى لمدة دقيقة.
 ٥. يُضاف الدجاج والكمون والقرقرة والفلفل والملح، وتُطهى حتى يتحول لون الدجاج إلى الأبيض ويبدأ بالتحمّر قليلاً.
 ٦. يُسكب الماء أو المرق ويُترك حتى يغلي.
 ٧. تُضاف الحبوب المنقوعة.
 ٨. تُخفّض النار، يُغطى القدر ويُترك ليطهى لمدة ساعة.
 ٩. يُضبط الملح والقوام، ويمكن إضافة ماء أو مرق إذا أصبح الخليط سميكاً جداً.
 ١٠. يُزيّن الهريس برشة سمن ذائب وبصل مقلي وكاجو محمص وكزبرة مفرومة، ويُقدّم مع سلطة عربية وشاي مثلج.
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
سلطة عربية وشاي مثلج أو نعناع.

المكونات:

- ٥٠٠ غ فليه صدور دجاج ساديا.
- ٢٠٠ غ هريس (قمح مجروش) منقوع ومصقّى.
- ١٤٠ غ لتر ماء أو مرق دجاج.
- ١٨٠ غ بصل مفروم ناعماً.
- ١٠ ملعقة كبيرة معجون ثوم وزنجبيل.
- ١٠ ملعقة صغيرة كمون مطحون.
- ½ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة.
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ½ ملعقة صغيرة ملح.
- ٢٠ ملعقة كبيرة زبدة أو سمن.
- اختياري: فلفل أخضر أو شطة مجروشة.
- ١٠ ملعقة كبيرة كزبرة طازجة مفرومة للتزيين.
- بصل مقلي، كاجو، وسمن للتزيين.

نصيحة شيف

لزيادة القوام الكريمي بسرعة، يمكن خلط نصف كمية القمح المنقوع مع قليل من المرق في الخلاط قبل إضافته للقدر
هذا يمنح ملمس الهريس المطهو ببطء، ويُفضّل إنهاء الطبق بلمسة سمن لإضفاء غنى إضافي.

مسخن الدجاج



يكفي لـ ٤ أشخاص



وقت الطهي: ساعة



وقت التحضير: ١٥ دقيقة



طريقة التحضير:

المكونات:

١. **تحضير الدجاج** : يُخلط عصير الليمون وزيت الزيتون والبهارات والقرقرة ونصف كمية السماق والملح والفلفل.
٢. **تحضير البصل** : يُسخّن الزيت في مقلاة ويُطهى البصل حتى يلين، ثم يُضاف السماق المتبقي والملح والفلفل ويُطهى حتى يتكرمل.
٣. **التقديم** : يُرتب الخبز في طبق التقديم، ويُفرد عليه طبقة البصل المكرمل، ثم تُضاف قطع الدجاج. يُزّج باللوز والبقدونس ويُقدّم مع المخللات.

الأطباق الجانبية المقترحة :

• المخللات

- ١٠ دجاجة كاملة من ساديا
- ٤ أرغفة خبز
- ٢٠٠ غ بصل (مفروم)
- ٣٠ ملعقة كبيرة سماق
- ½ ليمونة طازجة
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ١٠ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- لوز محمص للتزيين
- بقدونس مفروم للتزيين

نصيحة شيف

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

دجاج البخاري



يكفي لـ ٤ أشخاص



وقت الطهي: ٤٠ دقيقة



وقت التحضير: ١٥ دقيقة



طريقة التحضير:

١. سخّن الفرن إلى ١٨٠°م.
٢. في قدر كبير، سخّن الزيت وقلّب الجزر والزبيب لمدة ٥ دقائق. أخرجهما وصّفهما على ورق المطبخ واتركهما جانبًا.
٣. أضف البصل مع السكر واطهه حتى يكتسب لونًا ذهبيًا.
٤. أضف قطع الدجاج (الجلد لأسفل) 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 لونًا ذهبيًا.
٧. أضف الأرز البسمتي و٧٥٠ مل من الماء إلى القدر. أضف أيضًا قرني الفلفل الأخضر.
٨. اتركه يغلي، ثم خفّض الحرارة واتركه يطهى على نار هادئة لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة حتى ينضج الأرز.
٩. عند التقديم، ضع الأرز في طبق كبير، ثم أضف فوقه الدجاج المحمّر، وزين بالجزر والزبيب والبقدونس.
١٠. تقدّم مع صلصة الدقّاس ورايتا الكزبرة والتنعاع.

المكونات:

- ١٠ دجاجة ساديا كاملة مقطّعة إلى قطع.
- ١٠ كوب زيت طبخ.
- ١٢٠٠ غ جزر مقطّع شرائح رفيعة.
- ١٢٠٠ غ زبيب أسود.
- ١٥٠٠ غ بصل مقطّع شرائح.
- ١٠ ملعقة صغيرة سكر.
- ١٠ علبة طماطم مفرومة.
- ٢٠ ملعقة كبيرة معجون طماطم.
- ٤٠٠ غ أرز بسمتي مغسول ومصفى.
- ٧٥٠ مل ماء.
- ٢٠ حبة فلفل أخضر حار.
- ١٠ ملعقة صغيرة بهارات سبعة.
- ٠ ملح وفلفل أسود حسب المذاق.
- ٠ بققدونس مفروم للتزيين.

نصيحة شيف

حمّر الطماطم المقطّعة ومعجون الطماطم مع البهار السبعة في الزيت لمدة دقيقة قبل إضافة الماء — هذا يعزز اللون ويمنح الطبق نكهة مدخنة شبيهة بالطبخ البطيء.

فريكة بالدجاج



يُكفي لـ: ٤ أشخاص

وقت الطهي: ٢٥ دقيقة

وقت التحضير: ١٠ دقيقة

طريقة التحضير:

المكونات:

للدجاج:

- ٨٠ قطع من فيليه صدور دجاج ساديا
- ١٠ ملعقة صغيرة سبع بهارات
- ١٠ ملعقة كبيرة بودرة ثوم
- ٥ عصير ½ ليمونة طازجة
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ٠ ملح وفلفل حسب المذاق

للفريكة:

- ٢٠٠ غ فريكة (منقوعة طوال الليل ومصفاة)
- ١٠ بصل (مفروم ناعماً)
- ١٠ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ١٠ مكعب مرقي
- ٠ ¼ ملعقة صغيرة قرفة
- ٠ ½ ملعقة صغيرة كمون
- ٠ ½ ملعقة صغيرة سبع بهارات
- ١٠٠٠ مل ماء
- ٠ لوز محمص للتزيين
- ٠ بقدونس مفروم للتزيين

نصيحة شيف

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

مَفُوق الدجاج



يكفي لـ ٤ أشخاص



وقت الطهي: ٤٥ دقيقة



وقت التحضير: ٦٠ دقيقة



طريقة التحضير:

١. تحضير العجين: يُخلط الدقيق مع الملح والسكر والزيت والخميرة والماء، ويُعجن حتى يصبح طرياً. يُغطى ويُترك ليتخمر لمدة ساعة، ثم يُفرد ويُقطع إلى دوائر صغيرة ويُرش بالدقيق.
 ٢. تحضير البخنة: يُسخن الزيت ويُضاف البصل والثوم حتى يذبلان، ثم يُضاف الدجاج والتوابل ويُحرك حتى يتغطى جيداً.
 ٣. تُضاف الطماطم ومعجون الطماطم والماء حتى يغمر المكونات، ويُضاف اللومي والملح والفلفل. تُترك لتغلي لمدة ٢٠ دقيقة.
 ٤. تُضاف الكوسا ونصف كمية الكزبرة، وتُطهى ١٠ دقائق إضافية.
 ٥. تُضاف قطع العجين إلى البخنة وتُحرك بلطف، وتُطهى ٥ دقائق حتى تصبح طرية.
 ٦. تُقدّم مزينة بالكزبرة المتبقية مع كسكسي بالزبدة والثوم.
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
- كسكسي بالزبدة والثوم. سلطة لبن بالخيار ، خبز عربي محمص

المكونات:

- للعجين:**
- ٣٦٠ غ دقيق قمح كامل
 - ١٠ ملعقة كبيرة سكر بني
 - ٢٠ ملعقة صغيرة خميرة فورية
 - ½ ملعقة صغيرة ملح
 - ٢٤٠ مل ماء
 - ٣٠ ملاعق كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز
- للبخنة:**
- ٨٠٠ غ مكعبات صدور الدجاج من ساديا
 - ١٨٠ غ بصل (مفروم)
 - ٤ فصوص ثوم (مفرومة)
 - ٢٠ ملعقة كبيرة معجون طماطم
 - ٢٠ طماطم مبشورة
 - عجين نيء
 - ماء (يكفي لتغطية الدجاج)
 - ٢٠ ملعقة كبيرة زيت نباتي
 - ملح وفلفل حسب المذاق
 - ١٠ ملعقة كبيرة بهارات مشكلة
 - ١٠ ملعقة صغيرة كمون
 - ½ ملعقة صغيرة كركم
 - ٢ حبات لومي مجفف
 - ½ ملعقة صغيرة قرفة
 - ½ ملعقة صغيرة هيل مطحون
 - ٢٠ ملعقة كبيرة كزبرة طازجة (مفرومة)

نصيحة شيف

تعزيز النكهة — تتبيلة البوب كورن: يُرش 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.

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

أسياخ الدجاج الكوري المشوي بصلصة التمر



يُكفي لـ ٦ أشخاص

وقت الطهي: ٤٠ دقيقة

وقت التحضير: ٢٠ دقيقة

المكونات:

١,٢٠ كغ دجاج ساديا بروسند بالثوم والبارميزان
١٠-١٢٠ عود شيش خشبي (يُنقع لمدة ٢٠ دقيقة في الماء
لمنع الاحتراق)

لتحضير صلصة التمر الكورية اللزجة:

١٢٠ غ تمر منزوع النوى (حوالي ١٠ حبات)
١٠٠ مل ماء ساخن

٢٠ ملعقة كبيرة معجون جوتشوجانغ الكوري

١٠ ملعقة كبيرة عسل

٢٠ ملعقة كبيرة صلصة صويا

١٠ ملعقة كبيرة خل أرز (أو خل تفاح)

١٠ ملعقة صغيرة زيت سمسم

٢٠ فص ثوم مفروم

١٠ ملعقة صغيرة زنجبيل مبشور

٢ بصل أخضر، سمسم، وشرائح الفلفل للترزين

لتحضير الذرة:

٦٠ حبات ذرة ساديا

٥٠ غ زبدة غير مملحة

طريقة التحضير:

١. تُسخّن المقلاة الهوائية على ١٨٠°م ويُطهى الدجاج لمدة ١٥-١٨ دقيقة. يُطهى على دفعات.
 ٢. يُترك ليستريح لمدة ٥ دقائق ليبرد قليلاً قبل وضعه بالأسياخ.
 ٣. يُخلط التمر مع الماء الساخن في الخلاط حتى يصبح ناعماً.
 ٤. في قدر صغير، يُضاف خليط التمر مع الجوتشوجانغ والعسل وصلصة الصويا وخل الأرز وزيت السمسم والسكر البني. يُترك المزيج ليغلي على نار منخفضة لمدة ٣-٥ دقائق حتى يتخزن.
 ٥. يُنشق الدجاج في الأسياخ (٣-٤ قطع في السبخ).
 ٦. يُدهن الدجاج المطهو بصلصة التمر الكورية حتى يغلف بالكامل.
 ٧. تُشوى الأسياخ في مقلاة أو شواية لمدة ٣ دقائق لكل جانب مع دهنها بالصلصة للحصول على كراميل لامع.
 ٨. تُرش المزيد من الصلصة فوق الأسياخ وتُزين بالسمسم والبصل الأخضر ورقائق الشطة.
 ٩. تُسلق الذرة حتى تنضج لمدة ٨-١٠ دقائق. تُذاب الزبدة مع الباربيكا وتُدهن بها الذرة ثم تُرش بالملح.
 ١٠. تُقدّم 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.

أسياخ الدجاج التندوري في المقلدة الهوائية



يُكفي لـ: ٣ أشخاص

وقت الطهي: ١٥ دقيقة

وقت التحضير: ١٠ دقيقة

طريقة التحضير:

١. تُحضّر التتبيلة بخلط الزبادي وعصير الليمون ومعجون الثوم والزنجبيل وجميع البهارات والملح والزيت.
 ٢. يُضاف الدجاج ويُخلط جيداً حتى يغلف بالكامل، ثم تُشك القطع في الأسياخ. يُغطى الوعاء ويُبرّد لمدة ٣٠ دقيقة إلى ١٢ ساعة.
 ٣. تُسخّن المقلدة الهوائية إلى ١٩٠°م لمدة ٣-٥ دقائق.
 ٤. يُرش السلة بقليل من الزيت أو تُدهن بخفة، ثم تُرتّب مكعبات الدجاج في طبقة واحدة دون تكدس.
 ٥. تُقدّم أسياخ الدجاج التندوري مع صلصة النعناع وسلطة الكاتشومبر والنان.
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
- صلصة الزبادي بالنعناع، سلطة كاتشومبر بسيطة، خبز نان بالزبدة

المكونات:

- ٥٠٠ غ مكعبات صدور دجاج ساديا
- ١٠٠ 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)
- ½ ملعقة صغيرة كركم
- ½ ملعقة صغيرة جارام ماسالا
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- زيت بخاخ
- ١٠ ملعقة كبيرة مايونيز

نصيحة شيف

تعزيز النكهة — تتبيلة البوب كورن: يُرش 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.

وعاء دجاج مقلي مع الذرة



يكفي لـ شخصين

وقت الطهي: ٢٠ دقيقة

وقت التحضير: ١٥ دقيقة

طريقة التحضير:

١. يُبَهِل الدجاج أثناء ذوبانه لامتناس نكهة أكبر.
 ٢. يُسخن نصف كمية الزيت في مقلاة كبيرة أو ووك، وتُضاف مكعبات الدجاج المتبلة وتُقلَّب حتى تتحمر وتنضج. ثم تُرفع جانباً.
 ٣. تُضاف الكمية المتبقية من الزيت في نفس المقلاة، ثم يُطهى البصل ومعجون الثوم والزنجبيل.
 ٤. تُضاف الجزر والفلفل الرومي وتُقلَّب قليلاً.
 ٥. تُضاف صلصة الصويا، صلصة الأويستر، زيت السمسم، والفلفل الأسود.
 ٦. يُعاد الدجاج إلى المقلاة وتُقلَّب المكونات معاً، مع الحفاظ على أن تبقى الخضروات مقرمشة قليلاً (أالدتي).
 ٧. تُضاف الذرة الحلوة المجمدة وتُقلَّب حتى تمتزج.
 ٨. تُعدّل النكهات حسب الرغبة.
 ٩. يُزيّن الطبق بالبصل الأخضر والسمسم والكزبرة ويُقدّم مع النودلز والفاصوليا الخضراء بالتوم.
 - ١٠.
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
- نودلز وفاصوليا خضراء بالتوم.

المكونات:

- ٤٠٠ غ مكعبات صدور دجاج ساديا.
- ٢٠ ½ ملعقة كبيرة زيت نباتي.
- ١٥٠ غ بصل مقطع شرائح.
- ١٥٠ غ فلفل رومي ملون مقطع جوليان.
- ٢٤٠ غ جزر مقطع جوليان.
- ١٥٠ غ ذرة حلوة من ساديا.
- ٣٠ ملاعق صغيرة معجون ثوم وزنجبيل.
- ٣٠ ملاعق كبيرة صلصة صويا.
- ٣٠ ملاعق كبيرة صلصة أويستر.
- ١٠ ½ ملعقة صغيرة زيت سمسم.
- ١٠ ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- بصل أخضر، وسمسم، وكزبرة للتزيين.

للتبيلة:

- ٣٠ ملاعق كبيرة صويا صوص
- ١٠ ملعقة صغيرة زيت سمسم.
- ١٠ ملعقة كبيرة نشا الذرة.
- ١٠ ملعقة كبيرة عسل أو سكر بني.
- تخلط جميع المكونات معاً ويترك الدجاج ليتتبّل لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة.

نصيحة شيف

تتبيل مكعبات الدجاج أثناء ذوبانها يعزز امتصاص النكهات بشكل أفضل.

منتجات ساديا المستخدمة : ناجتس الدجاج تمبورا من ساديا, بوب كورن الدجاج من ساديا ,
دجاج بروسند مانغو هابانيرو من ساديا, منتجات بايتس من ساديا

طبق الدجاج العائلي



يكفي لـ ٦ أشخاص

وقت الطهي: ٤٠ دقيقة

وقت التحضير: ١٥ دقيقة

طريقة التحضير:

١. يُطهى كل صنف من منتجات ساديا في المقلاة الهوائية وفقاً للتعليمات الموجودة على العبوة.
 ٢. تُطهى قطع التيمبورا أولاً حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة، ثم تُرفع جانباً.
 ٣. تُطهى قطع بوب كورن الدجاج، تليها قطع الدجاج البروسند والبايتس، وتُرفع كل مجموعة بعد أن تكتسب لوناً ذهبياً.
 ٤. تُرتَّب جميع الأصناف المطهية على طبق تقديم كبير بشكل منسق وجذاب.
 ٥. تُوضع صلصة اللبنة بالزعتر، المحمرة، صلصة السويت تشيلي والكاتشب في أوعية صغيرة ويُقدَّم مع الطبق.
 ٦. تُضاف أصابع الخيار والجزر والطماطم الكرزية والمخللات والزيتون حول الدجاج لإضفاء ألوان وطراجة مميزة
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
- صوص لبنة بالزعتر • محمرة • خسروات طازجة • رقائق خبز بالثوم

المكونات:

- ناجتس الدجاج تمبورا من ساديا
- بوب كورن الدجاج من ساديا
- دجاج بروسند مانغو هابانيرو من ساديا
- منتجات بايتس من ساديا
- صلصة لبنة بالزعتر
- محمرة
- صلصة سويت تشيلي
- كاتشب
- أصابع خيار وجزر طازجة
- طماطم كرزية مقطعة
- مخللات وزيتون للتزيين

نصيحة شيف

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

دجاج بيرى بيرى



يُكفي لـ: شخصين

وقت الطهي: ٣٥ دقيقة



وقت التحضير: ١٥ دقيقة



طريقة التحضير:

المكونات:

١. في المقلاة الهوائية، اشوي الفلفل الأحمر والفلفل الحار حتى تتفحم القشرة. أزل البذور.
 ٢. في الخلاط، يُوضع الفلفل الرومي المشوي مع الفلفل الحار والثوم وزيت الزيتون والخل وعصير الليمون والبابريكا المدخنة والماء والملح، ويُخلط المزيج حتى يصبح صلصة ناعمة ومتجانسة، ثم تُترك جانباً.
 ٣. لتحضير الدجاج، تُفرد صدور الدجاج قليلاً باستخدام نشابة (مدق اللحم أو عصا الفرد) حتى تتساوى سماكتها.
 ٤. تُشرّح صدور الدجاج بخطوط سطحية خفيفة (بدون الوصول للعمق) حتى تسمح للتتبيلة بالتغلغل داخل اللحم بشكل أفضل أثناء التتبيل.
 ٥. في وعاء، تُخلط صلصة البيري بيري المحضرة مسبقاً مع صدور الدجاج جيداً حتى تُغطى بالكامل، ثم يُترك الدجاج ليتبّل لمدة ٣٠ دقيقة أو أكثر حسب الرغبة.
 ٦. تُسخّن مقلاة شواية (غريل) على نار متوسطة، وتُطهى صدور الدجاج لمدة ٥-٦ دقائق على كل جانب حتى تصبح ذهبية وناضجة، مع دهنها بصلصة بيري بيري إضافية أثناء الشوي عند الحاجة.
 ٧. عند اكتمال النضج، يُقدّم الدجاج في طبق التقديم مع شرائح البطاطس من ساديا، وتُقدّم صلصة بيري بيري إضافية على الجانب مع شرائح الليمون.
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
- شرائح بطاطس (ودجز) من ساديا مع صلصة بيري بيري إضافية.

- ٤٠٠ غ فيليه صدور دجاج ساديا
- ٣٠ ملاعق كبيرة صلصة بيري بيري.
- ٠ شرائح ليمون للتقديم.
- لتحضير صلصة البيري بيري:
- ٢٠ قرن فلفل أحمر حار
- ١٠ حبة فلفل رومي أحمر مشوي.
- ٣٠ فصوص ثوم.
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- ٢٠ ملعقة كبيرة خل.
- ٠ عصير حبة ليمون.
- ١٠ ملعقة صغيرة بابريكا مدخنة.
- ٣٠٠ مل ماء.
- ٠ ملح حسب المذاق.

نصيحة شيف

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

منتجات ساديا المستخدمة : أجنحة دجاج بروسند من ساديا، وبطاطس مقلية مقرمشة من ساديا

أجنحة الدجاج بالكوتشوجانج



يُكفي لـ ٤ أشخاص



وقت الطهي: ١٥ - ٢٠ دقيقة



وقت التحضير: ٥ دقيقة



طريقة التحضير:

١. ي تُطهى أجنحة الدجاج البروسند مباشرة من المجمّد في المقلاة الهوائية على درجة حرارة ٣٠٠°م لمدة ١٥-١٨ دقيقة، مع تقليب الأجنحة في منتصف الوقت للحصول على تحمير متساوٍ.
٢. في قدر صغير، يُخلط معجون الكوتشوجانج مع صلصة الصويا والعسل (أو السكر البني) والخل والثوم المفروم وزيت السمسم.
٣. يُسخّن الخليط على نار هادئة لمدة ٢-٣ 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 وتُقلّب فوراً حتى تغطى بالكامل.
٥. تُرتّب الأجنحة في طبق التقديم، وتُزّين بالسمسم المحمص والبصل الأخضر المفروم، وتقدّم مباشرة مع البطاطس المقلية أو المخللات.
- ٦.

الأطباق الجانبية المقترحة :

بطاطس مقلية مقرمشة وشرائح خيار أو خضار مخللة.

المكونات:

- عبوة من أجنحة الدجاج البروسند من ساديا.
- ٢٠ ملعقة كبيرة جوتشوجانج (المعجون الكوري الحار)
- ١٠ ملعقة كبيرة صلصة صويا.
- ١٠ ملعقة كبيرة عسل أو سكر بني.
- ١٠ ملعقة كبيرة خل الأرز أو خل التفاح.
- ١٠ ملعقة كبيرة ثوم مفروم ناعماً.
- ١٠ ملعقة صغيرة زيت سمسم.
- ١٠-٢٠ ملعقة كبيرة ماء لتعديل قوام الصلصة حسب الحاجة.
- سمسم محمص وبصل أخضر مفروم للتزيين.

نصيحة شيف

الحصول على نكهة حلوة ومدخنة، يمكن إضافة القليل من صوص الباركيو إلى خليط الكوتشوجانج قبل تغليف الأجنحة بها.

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

برغر الدجاج الجامايكاي



يُكفي لـ ٢ أشخاص



وقت الطهي: ٣٥ دقيقة



وقت التحضير: ٣٠ دقيقة



المكونات:

- ٤٠ فيليه دجاج بروسند كلاسيك من ساديا
- ٤٠ خبز برغر
- ٠ أوراق خس حسب الرغبة
- ٠ زبدة لتحميص الخبز
- لتحضير صلصة الجيرك:**
- ٤٠ عيدان بصل أخضر (مفروم)
- ١٠ بصلة متوسطة (مفرومة)
- ٣٠ فصوص ثوم (مقشرة)
- ٢٠ حبات شطة (ويفضل سكوتش بونيت إن وُجدت)
- مفرومة
- ١٠ ملعقة صغيرة زعتر مجفف
- ١٠ ملعقة صغيرة بهار الجاماكان (Allspice)
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة
- ١٠ ملعقة كبيرة سكر بني
- ٦٠٠ مل صلصة صويا
- ٦٠ مل خل تفاح
- ٢٠ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ١٠ ملعقة كبيرة كانشب
- ٠ ملح وفلفل حسب المذاق
- لتحضير الكولسلو:**
- ٣٠٠ غ كرنب أبيض مقطع شرائح رفيعة

طريقة التحضير:

- ١. تحضير صلصة الجيرك:** تُخلط مكونات صلصة الجيرك حتى تصبح ناعمة، وتُعَدّل النكهات حسب الرغبة.
 - ٢. تتبيل وتهيء الدجاج:** يُدهن صدور دجاج بروسند الكلاسيكية من ساديا بالصلصة، تُطهى في المقلاة الهوائية على حرارة ١٩٠°م لمدة ١٥ دقيقة مع تقليبها في المنتصف حتى تصبح مغطاة تماماً وتكتسب لمعة خفيفة.
 - ٣. تجميع البرغر:** يُحمّص الخبز بالزبدة، وترتّب الطبقات: الخس، الدجاج، ثم الكولسلو.
 - ٤. يُقدّم** ساخناً مع بطاطس ساديا المقلية ومايونيز الجيرك الكريمي.
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
- مايونيز جيرك كريمي ، بطاطس مقلية من ساديا ، سلطة خيار مخللة ، سلطة كولسلو استوائية بالأناناس

نصيحة شيف

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

برغر الدجاج بالعسل الحار



يُكفي لـ ٤ أشخاص



وقت الطهي: ٢٠ دقيقة



وقت التحضير: ٢٥ دقيقة



المكونات:

٢٠ فيليه دجاج بروتستد كلاسيك من ساديا

٢٠ خبز برغر

٠ شريحتان جبن

٠ أوراق خس

٠ شرائح هالابينو

٠ زبدة لتحميص الخبز

لتحضير صلصة العسل الحار:

٣٠ ملاعق كبيرة عسل

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

١/٢ ملعقة صغيرة رقائق شطة

١/٢ ملعقة كبيرة زبدة

٠ رشة ثوم مطحون

لتحضير المايونيز الحار:

٣٠ ملاعق كبيرة مايونيز

١٠ ملعقة صغيرة صلصة حارة

طريقة التحضير:

١. في كوب، يُذوّب مكعب مرق الدجاج في ٩٥٠ مل ماء دافئ ويُترك جانباً.
 ٢. في وعاء صغير، يُذوّب نشا الذرة في ملعقتين كبيرتين من الماء الدافئ ويُترك جانباً.
 ٣. في قدر كبير، يُسخن الزيت والزبدة، ثم يُضاف البصل والثوم ويُطهى حتى يذبل.
 ٤. تُضاف مكعبات الدجاج، البابريكا، الثوم البودرة والزعر.ر.
 ٥. تُضاف مرق الدجاج والخضروات المجمدة وتُترك حتى الغليان، ثم تُخفّض الحرارة وتُترك لتغلي برفق لمدة ٢٠ دقيقة.
 ٦. تُضاف الكريمة، الحليب، ومزيج النشا لتكثيف القوام.
 ٧. تُضاف السبانخ وتُترك لتغلي ١٠ دقائق إضافية حتى تتطور النكهات، ويُعدل الملح والفلفل حسب الرغبة.
 ٨. يُرفع القدر عن النار، وتُقدّم الشوربة في أوعية، وتُزّين بالبقدونس المفروم وشريحة ليمون. تُقدّم مع خبز الثوم.
- الأطباق الجانبية المقترحة :**
- سلطة خيار منعشة ومايونيز حار.

نصيحة شيف

تعزّيز النكهة — تتبيلة البوب كورن: يُرش بوب كورن الدجاج من ساديا وهو ساخن بمزيج من رشّة بابريكا مدخنة، ٣ غ بارميزان مبشور، و ٢ غ ثوم بودرة، ويُقلّب جيداً للحصول على طعم غني ومقرمش.

دجاج بانغ بانغ



يُكفي لـ ٦ أشخاص

وقت الطهي: ٢٥ دقيقة



وقت التحضير: ١٠ دقيقة

طريقة التحضير:

المكونات:

١. تُطهى قطع الدجاج البروسند في المقلاة الهوائية على حرارة ١٨٠°م لمدة ١٥ دقيقة حتى تصبح ساخنة ومقرمشة.
٢. أثناء طهي الدجاج، تُحضّر صلصة بانغ بانغ بخفق المايونيز (أو الزبادي اليوناني) مع صلصة السويت تشيلي والسريراتشا والعسل وعصير الليمون حتى تصبح ناعمة ومتجانسة.
٣. يُتذوّق المزيج وتُعدّل النكهات حسب الرغبة.
٤. عند نضج الدجاج، يُقلب بلطف في الصلصة حتى تغطى القطع بالكامل، أو تُسكب الصلصة فوقه للحفاظ على قرمشة الطبقة الخارجية.
٥. يُزيّن الطبق بالبصل الأخضر المفروم والسمسم، ويُقدّم مباشرة مع الأرز المقلي بالثوم والسلطة الآسيوية.

الأطباق الجانبية المقترحة :

أرز مقلي بالثوم وسلطة آسيوية.

- ١,٥-١,٢٠ كغ دجاج ساديا بروسند بالثوم والبارميزان.
- ٣٦٠ غ مايونيز أو لبن يوناني.
- ١٢٠-١٣٠ غ صلصة السويت تشيلي.
- ٢٠ ملعقة كبيرة سريراتشا أو أي صلصة حارة (حسب المذاق).
- ١٠ ملعقة كبيرة عسل (اختياري).
- ١٠ ملعقة كبيرة عصير ليمون أو لاييم.
- ٣٠ غ بصل أخضر مفروم (اختياري للتزيين)
- ١٥٠ غ سمسم (اختياري للتزيين)

نصيحة شيف

بعد الطهي في المقلاة الهوائية، يُترك الدجاج ليرتاح لمدة دقيقتين، ثم يُعاد تسخينه لمدة دقيقتين إضافيتين قبل خلطه بالصلصة. هذه الخطوة تساعد على تثبيت القشرة المقرمشة وتمنحك قرمشة مضاعفة تحت الطبقة الكريمة.

سبرينغ رول الدجاج مع السباغيتي



يُكفي لـ ٨ أشخاص

وقت الطهي: ٢٠ دقيقة

وقت التحضير: ٢٠ دقيقة

طريقة التحضير:

المكونات:

١. في مقلاة على نار متوسطة، يُضاف نصف كمية زيت السمسم.
 ٢. تُضاف قطع الدجاج مع معجون الزنجبيل والثوم.
 ٣. في المقلاة نفسها، يُضاف البصل الأخضر والفلل الأصفر والملح والفلل.
 ٤. تُضاف صلصة الصويا وصلصة الشطر الحلوة والسباغيتي المطهية والمقطعة.
 ٥. تُخلط المكونات جيداً وتترك لتبرد.
- للتجميع:**
١. توضع رقاقة السبرينغ رول على لوح، وتوضع ملعقة كبيرة ممثلة من الحشوة في منتصف الورقة.
 ٢. يُطوى الطرف السفلي ثم الجانبان، ثم تُلف بإحكام وتُغلق بعجينة الدقيق والماء.
 ٣. يُدهن السبرينغ رول بما تبقى من الزيت ويوضع في المقلاة الهوائية لمدة ١٥ دقيقة على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية، مع تقليب اللقافة في منتصف وقت الطهي.
 ٤. تُرتَّب على طبق التقديم وتُزين بالبقدونس المفروم.
 ٥. تُقدَّم مع سلطة المانجو وصلصة السويت تشيلي.

الأطباق الجانبية المقترحة :

سلطة المانجو، وصلصة السويت تشيلي

- ٣٠ ملاعق كبيرة زيت سمسم
- ٣٠٠ غ مكعبات صدور الدجاج من ساديا
- ٢٠ ملعقة صغيرة معجون زنجبيل وثوم
- ١٥٠ غ سباغيتي (مطهوه حسب تعليمات العبوة ومقطعة)
- ٤٠ عيدان بصل أخضر (مفرومة)
- ١٠٠ غ فلل أصفر (مقطع شرائح رفيعة)
- ملح ولفل حسب المذاق
- ١٠ ملعقة كبيرة صويا صوص
- ٢٠ ملعقة كبيرة صلصة سويت تشيلي
- ١٠ ملعقة كبيرة بقونس مفروم للتزيين
- صلصة الشطر الحلوة للتغميس
- ٨ رقائق سبرينغ رول
- عجينة دقيق وماء للإغلاق

منتجات ساديا المستخدمة : فلييه دجاج بروسند الكلاسيكية من ساديا ذرة حلوة من ساديا

ناتشوز الدجاج المحملة



يكفي لـ: ٤ - ٦ أشخاص



وقت الطهي: ٢٥ دقيقة



وقت التحضير: ١٠ دقيقة



طريقة التحضير:

١. تُسخَّن المقلاة الهوائية إلى ١٨٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.
٢. تُطهى صدور دجاج بروسند الكلاسيكية من ساديا حتى تصبح ذهبية ومقرمشة، ثم تُقطع إلى قطع صغيرة.
٣. في صينية فرن كبيرة، تُوزع نصف كمية رقائق التورتilla، ثم نصف كمية الدجاج والذرة والفاصوليا والبصل والهالابينو والجبنة.
٤. تُكرر الطبقات بما تبقى من المكونات.
٥. تُخبز في الفرن لمدة ١٠-١٢ دقيقة حتى تذوب الجبنة وتصبح فقاعات.
٦. تُضاف الطماطم والأفوكادو والكزبرة فوق الناتشوز، وتُقدَّم فوراً مع الساور كريم والليمون والسالسا.

الأطباق الجانبية المقترحة:

- صلصة سالسا طازجة ، غموس أفوكادو ، غواكامولي ، مايونيز حار بالهالابينو ، عصير الليمون بالنعناع المثلج

المكونات:

للناتشوز:

- ٣٠٠ غ شرائح تورتilla
- ٣٥٠ غ فلييه دجاج بروسند الكلاسيكية من ساديا — حوالي ٨-٦ قطع
- ١٨٠ غ ذرة حلوة من ساديا
- ١٠ غ فاصوليا سوداء (مصفأة ومغسولة)
- ٢٠٠ غ جبنة مبشورة (شيدر أو مونتييري جاك أو مزيج منهما)
- ٦٠ غ بصل أحمر (مفروم)
- ٤٠ غ هالابينو مخلل
- ١٥٠ غ طماطم مقطعة أو بيكو دي جايو
- للإضافات:
- ١٢٠ غ ساور كريم أو زبادي يوناني
- ١٥٠ غ أفوكادو (مقطع أو مهروس)
- ١٥٠ غ كزبرة طازجة (مفرومة)
- شرائح ليمون للتقديم
- صلصة حارة أو سالسا (اختياري)

نصيحة شيف

سخّن رقائق التورتilla في الفرن لمدة ٣-٤ دقائق قبل وضع الطبقات وهذا يحافظ على قرمشتها تحت الجبن والدجاج.

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

فطيرة الدجاج والخضروات



يكفي لـ ١٠ أشخاص

وقت الطهي: ١٥ دقيقة

وقت التحضير: ٢٠ دقيقة

طريقة التحضير:

١. يُسخّن الفرن مسبقاً إلى ٢٠٠م.
٢. في مقلاة، تُذاب الزبدة ويُطهى البصل والثوم حتى يلينان.
٣. تُضاف قطع الدجاج وتُطهى لمدة ٧-٥ دقائق حتى تكتسب لوناً ذهبياً.
٤. يُضاف الدقيق ويُقَلَّب حتى يتكوّن الرّوع، ثم تُضاف الكريمة ومكعب المرق تدريجياً مع التحريك حتى يتكاثف المزيج.
٥. تُضاف الخضار المشكلة مع الذرة والملح والفلفل والزعتر، وتُترك لتغلي برفق لدقائق.
٦. يُسكب الحشو في طبق فطيرة ويُغطى بشرائط العجين لتكوين شبكة، وتُغلَق الحواف جيداً.
٧. تُدهن بالبيض وتُخبز لمدة ٢٥-٣٠ دقيقة حتى تصبح ذهبية ومقرمشة.
٨. بعد إخراجها، تُدهن بزبدة الثوم ويزش البقدونس.
٩. تُقدّم دافئة مع البروكلي المطهوّ على البخار.

الأطباق الجانبية المقترحة :

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

المكونات:

- ٤٠٠ غ مكعبات صدور الدجاج من ساديا
- ٢٥٠ غ خضروات ساديا المجمدة المشكلة مع الذرة
- ٨٠ غ بصل (مفروم ناعماً)
- ٢٠ فص ثوم (مفروم)
- ١٠ ملعقة كبيرة زبدة
- ٢٠ ملعقة كبيرة دقيق متعدد الاستعمالات
- ١/٢ مكعب مرق
- ٢٢٠ مل كريمة طبخ
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ١/٢ ملعقة صغيرة زعتر مجفف أو أعشاب مشكلة (اختياري)
- ١٠ شريحة عجينة البف باستري (حوالي ٢٥٠ غ، جاهزة ومذابة) أو عجينة فطيرة
- ١٠ بيضة مخفوقة (للدهن)
- ٢٠ ثرّين بزبدة الثوم المذابة والبقدونس

نصيحة شيف

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

كل يوم أذمع
ساديا
Sadia