

# RAMADAN TABLE WITH ONE CHICKEN

## Ingredients

2 liters of cold water

Chicken (weight 1800 grams)

1 carrot

Lemon peel

1 onion

Correct spices

For the mulukhiyah  
:

mulukhiyah (washed)

2 bunches of coriander, finely chopped

12 cloves of garlic, fine chopped

Half a tablespoon of pepper molasses

3 tablespoons of ghee

8 garlic cloves, cut into slices

Chicken broth

1 teaspoon of salt

For the Musakhan roll  
:

1 large onion

olive oil

3/4 teaspoon of salt

6 teaspoons of sumac

Tortilla bread

1 boiled chicken breast

A pinch of salt

A pinch of white pepper

A little oil for the face of the rolls

For the fatteh  
:

Canned chickpeas

5 tablespoons of yogurt

2 tablespoons and a half of tahini

1 teaspoon of garlic fine chopped

Juice of half of lemon

1 teaspoon of salt

## Ingredients

Cubes of bread

A pinch of salt

Chicken broth

A little of chicken

A pinch of cumin (for the top)

A Pinch of sumac (for the top)

Pine roasted

For the fattoush:

lettuce

mint

Purslanes

Coarse cut option

Chopped radish cutlets

Tomato cut into large cubes

A quarter cup of organic apple cider vinegar

1 and a half tablespoons of olive oil

Juice of half a lemon

1 teaspoon of garlic (pounded)

1 teaspoon of salt

A Pinch of sumac

A pinch of dried mint

A pinch of pomgrana hone (for decoration)

For soup:

1 tablespoon of butter

Sliced ooms

1 chicken breast cut into cubes

Half a teaspoon of ginger

A little of white pepper

Half a teaspoon of garlic powder

Half a teaspoon of onion powder

A little of turmeric

1 tablespoon of flour

Chicken broth immersion

1 packet of cooking cream

A pinch of oregano

For the rice:

vermicelli toaster

2 cups and a half of rice

A pinch of salt

## Ingredients

Chicken broth

## Directions

لتحضير الدجاج : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه ماء وننزل الفروج بالماء ثم نضع جزر ، قشر ليمون ، بصل ثم نرفع الوعاء على نار عالية جداً (لحتى يطالع الزفرة الي فيه) وبعد ظهور الزفرة نرفعها عن وجه المرق ( بتقشوا الزفرة كلها عن الوجه )، ثم نضيف بهارات صحيحة ( كركم ، هيل .... اي نوع بهارات صحيحة فيكم تحطوا ) ونغلق غطاء الطنجرة ونخفف النار ونتركه حتى الاستواء. لتحضير الملوخية : اولاً نأتي بالملوخية ونقوم بفرزها ( بتنقوا الملوخية اذا مو نظيفة)، ثم نقوم بغسلها ، ثم نغسل الكزبرة و ناتي بوعاء ونضع فيه دبس فليفلة ، ثم مدقوق والكزبرة المفرومة ، ونقوم بفرغ الملوخية بعد تصفيتها من الماء جيداً، ومن ثم ناتي بوعاء ونضع فيه سمينة ، ثم شرشات ، ملوخية ونقوم بتحميم المكونات ( بتقلوها كلها مع بعضها ، (واهم شغلة تقلوا الملوخية كثير منح يعني كل ورقة من الملوخية تكون تقلت 100% لتعطيك نتيجة صح ما تمخط معكم وقت الاكل ) ، ( واذا ما عندكم كزبرة خضرا فيكم تحطوا كزبرة يابسة بهي المرحلة بتحطوا كزبرة يابسة مشان تتطلع طعمة الكزبرة اليابسة، يعني ما تحطوها اخر شي الكزبرة اليابسة))، وبعد تحميم الملوخية ( يعني وقت تصير كل ورقة فيها محمصه ) ننزل دبس الفليفلة (ليش دبس الفليفلة ما منحتوا بالاول ؟ لان ما بيتحمل بينحرق من الاول )، ثم نضع مصفاة على الطنجرة وننزل بمرق الدجاج على الملوخية ، ونضيف الملح وبعدها نغلق الغطاء ونتركهم على نار هادئة مع تحريك المكونات مع كل فترة ( كل شوي بتحركوا الملوخية) وبعد استواء الملوخية نرفع الطنجرة عن النار وننزل عليها الكزبرة الخضرا مع الثوم المدقوق، (وهي و سخنة) ونقلهم على البارد وبعدها تصيح الملوخية جاهزة . لتحضير المسخن رول : اولاً ناتي بالبصل ونقوم بفرمهم ونضعهم في وعاء، ثم نضع عليهم زيت زيتون ، ملح (ليش الملح ؟ لحتى ترخي البصلة) ، سماق (هو اساس المسخن)، ثم نرفع الوعاء على النار ونتركهم حتى الاستواء ( بتخلوا البصلات يرخوا على مهل يعني بستوا وبصير مثل المكرمل )، ثم ناتي بخبز التورتيا ونقسم الخبزة إلى اربع قطع (وتحركوا البصل كل شوي منشان ما يلزق)، وبعد استواء البصل نرفع النار ونضع عليه صدر الدجاج المنسل مع رشة ملح ، فلفل ابيض ، وبعدها نقوم بلف رولات المسخن ثم ناتي بصينية الفرن وندهن ارض الصينية بالقليل من الزيت، ثم نضع فيها رولات المسخن وندهن وجه الرولات بالزيت، وبعدها ندخل الصينية إلى الفرن ونتركهم حتى الشوي ( بتكونوا مشغلين الفرن من فوق ومن تحت على اعلى حرارة قبل 15 دقيقة )، وبعدها نخرج الصينية من الفرن ونضع الرولات في طبق التقديم . لتحضير الفتة : اولاً ناتي بالحمص المعب و نغسلهم ونضعهم في وعاء مع ماء عمر ونرفعهم على النار لحتى الغليان ، ثم نقوم بتحضير البدوة في وعاء نضع مرق الدجاج ثم ننزل بالحمص وقطع الدجاج ، ثم ننزل بالبدوة وتزين وجه الفتة بالقليل من السماق والكمون والصنوبر المرص وبعدها تصيح الفتة جاهزة . لتحضير الفتوش : اولاً نفرم الخس باليدن ، ننع ، بقله ، خيار ، فجل ، (اصول الفتوش بالخل)، ثم نحضر تتبيلة الفتوش اولاً نضع في كأس خل تفاح ، زيت زيتون ، عصير ليمون ، ثم مدقوق ونخلط المكونات مع بعضهم، ونضعهم في التلاجة لوقت التقديم ، ملح ، سماق ، ننعن يابس ومن ثم نخلط المكونات مع بعضها ونسكب الفتوش بطبق التقديم وبعدها يصح الفتوش جاهزاً . لتحضير الشورية : اولاً ناتي بالفطر ونقوم بتنظيفه جيداً بورق المطبخ ( بتمسحوا الفطر بقماشة " الفطر ما يتغسل ابدأ " )، ثم نقوم بتقطيع الفطر ، ثم نقوم بفرم صدر دجاج إلى مكعبات، ومن ثم نضع في وعاء زبدة ونرفع الوعاء على النار ونترك النار قوية ، ثم ننزل الفطر ونقوم بتحميمه، ومن ثم نحضر بهارات الشورية زنجبيل ، فلفل ابيض ، بودرة نوم ، بودرة بصل ، كركم ، طحين وبعدها تحميم الفطر ننزل بالطحين عليه والبهارات ونحرك جميع المكونات مع بعضهم، ثم ننزل عليهم بمرق دجاج و كريمة الطبخ ونحرك الخليط ( وانتوا عم تذوب الكريمة معن بتحطوا دجاج ) ونتركهم لمدة 5 دقائق (لحتى ينطبخوا مع بعض)، ثم نضع رشة اورغانو وبعدها تصيح الشورية جاهزة للتقديم . لتحضير الارز : في وعاء نقوم بتحميم الشعيرية ثم نضيف الارز ونحركهم مع بعضهم ، ملح ، مرق دجاج، وبعدها نغلق غطاء الطنجرة ونترك النار عالية حتى يشرب الارز مرق الدجاج ( لحتى يطالع عشاش الارز )، ثم نخفف النار تحت الارز ونتركه حتى الاستواء.

C H E F O M A R

Bon Appetit!