

5 وصفات مُحلّية

يجب أن تجربها اليوم!



★ اكتشفي أشهى الأطباق التقليدية ★

فهرس الأطباق المختارة



3. المحمر الجزائري

دجاج محمر بالفرن بنكهة القرفة واللوز المكرمل الذهبي.



2. الشكشوكة

وجبة غنية بالطماطم والفلفل والبيض، معطرة بالأعشاب الطبيعية.



1. طاجين الزيتون

طريق تقليدي عريق بالدجاج والزيتون الأخضر والصلصة البيضاء اللذيذة.



أسرار المطبخ

نصائح ذهبية لنجاح كل وصفة وضمان النكهة الأصيلة.



5. البيتزا المحلية

بيتزا محبوكة بعجينة هشّة وصلصة الطماطم التقليدية مع الزيتون.



4. غراتان البطاطس

صينية البطاطس بالدجاج والصلصة البيضاء والجبن المذاب.

المحمر الجزائري الأصيل

متوسط

5 أشخاص

60 دقيقة

المكونات:

- دجاجة كاملة أو قطع دجاج كبيرة.
- زبدة طييعية وسمن.
- عود قرفة، فلفل أسود، وملح.
- لوز محمص للتزيين.

السر في التحمير:

يُطهى الدجاج في مرق خفيف مع القرفة والسمن، ثم يُدهن بالزبدة ويُحمّر في الفرن حتى يكتسب لوناً ذهبياً شهياً ويُزين باللوز.



البيتزا المحلية الشعبية

⚡ خفيفة وشعبية

👥 6 أشخاص

🕒 35 دقيقة



المكونات: 🛒

- عجينة بيتزا هشة وطرية.
- صلصة طماطم مطبوخة مع الثوم والأوريغانو.
- زيتون أسود تقليدي.
- معدنوس ورشات زيت زيتون.

طريقة الطهي: 🍳

تُفرد العجينة في صينية مستطيلة، وتوزع عليها الصلصة الغنية والزيتون الأسود وتُخبز في فرن ساخن جداً حتى تصبح مقرمشة من الأسفل.

الشكشوكة التقليدية

⚡ سهل جداً

👤 3 أشخاص

🕒 25 دقيقة

🛒 المكونات:

- 4 حبات طماطم طازجة مفرومة.
- 3 حبات فلفل حلو و حار مقطع.
- 4 بيضات طازجة.
- ثوم، زيت زيتون، كمون، وملح.

👁️ خطوات السريعة:

يُطهى الفلفل والثوم في زيت الزيتون، وتُضاف الطماطم والتوابل حتى تنضج. يُكسر البيض على الوجه ويُغطى المقللة حتى يكتمل النضج.



طاجين الزيتون بالدجاج

متوسط

4 أشخاص

45 دقيقة

المكونات الأساسية:

- قطع دجاج حسب الرغبة.
- 250 غ زيتون أخضر بدون نواة (مغلي مسبقاً).
- بصل مفرومة ناعماً وثوم.
- جزر مقطع دوائر، زبدة، زيت، وملح وفلفل أسود وقرصة.

طريقة التحضير:

يُقلى الدجاج مع البصل والزبدة والتوابل جيداً. يُضاف الجزر والمرق الدافئ، ثم يُضاف الزيتون ويُترك يطهى على نار هادئة حتى تتكاثف المرققة.