

ساديا  
Sadia

الدليل الشامل  
لتحترف

رمضان





# رمضان كريم

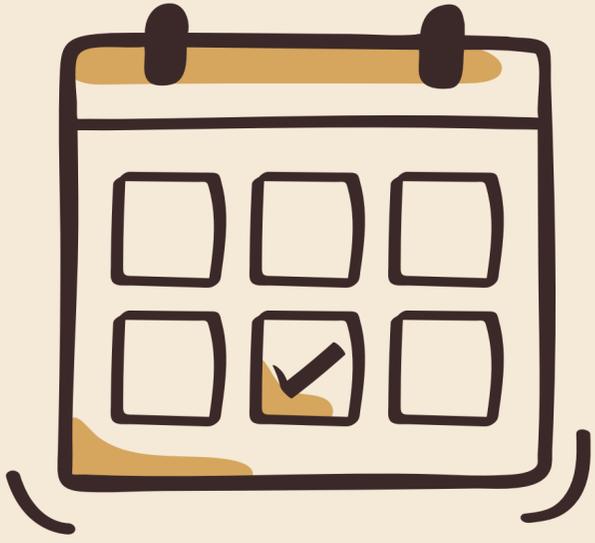
هذا الشهر.. شهر الكرم والصبر  
والهدوء وصفاء الذهن...  
لكنه أيضاً شهر التحديات!

لذا ساديا تقدّم لكم هذه الوصفات  
لتحترفوا كل لحظة من لحظات  
الشهر الكريم، وتعطيكم  
نصائح مفيدة ووصفات شهية  
وتوجيهات متنوّعة لمساعدتكم!

# التسخير لرمضان مثل المحترفين

في هذا الجزء سنقدّم لكم بعض النصائح  
المهمّة لاستقبال الشهر مثل المحترفين.





# النصيحة الأولى

## الدورة الرضائية للعزيزيم

العزيزيم في رمضان واللمّة هي اللي تخلي الشهر أكثر تميزاً، لكنها ممكن تكون مرهقة لو ما حسبتوها صح، لذلك اتبعوا الخطوات التالية:

- تأكد من اختيار مواعيد العزائم قبل الآخرين حتى لا يسبقك أحد في اختيار الأطباق السهلة
  - لا تتسوَّق وإنّ جوعان
  - اختيار المنتجات المناسبة لإنقاذ الإفطار في آخر لحظة مثل تشكيلة "سهلة وطرية" و"المغظة بالبقسمات"
- من ساديا

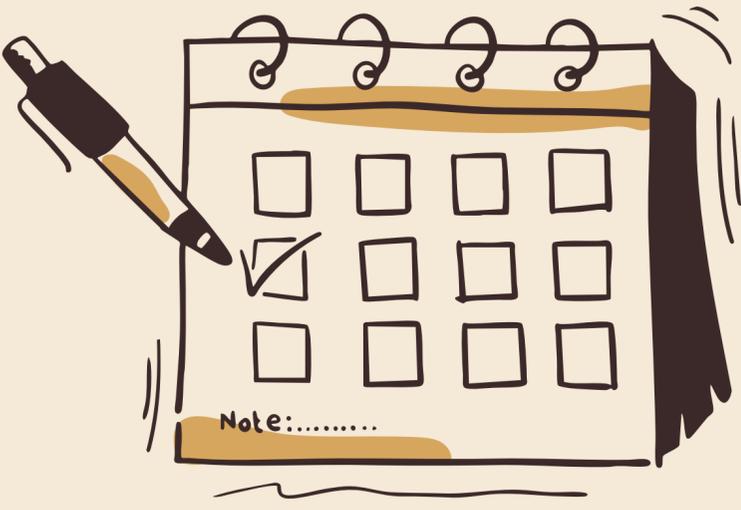


# النصيحة الثانية

## مضري المطبخ

عشان ما يقلب المطبخ فوضى، اتبعي الخطوات  
التالية:

- نظّفي المطبخ جيداً قبل بداية شهر رمضان
  - نظّمي الخزائن، الثلاجة والفریزر لتخزين مشترياتك
  - تحقّقي من صلاحية الأطعمة الموجودة
  - أضيفي الأدوات التي تنقصك إلى قائمة التسوّق
  - خزّني علب الطعام لتخزين بقايا الأكل
- وهكذا يمضي معك رمضان بكل سلاسة.



# النصيحة الثالثة

## ضعي جدولاً للوجبات والوصفات

- جدول الوجبات الأسبوعي يساعدك على تجنب نقص المكونات
  - حضري قائمة بالأطباق الرئيسية للإفطار والسحور مسبقاً
  - استخدمي وصفات ساديا التي قدّمتها لأطباق سهلة التحضير
- بهذا يصبح إعداد الوجبات أسهل، ونتمكّن من الاستمتاع بأجواء رمضان بشكل أفضل.



# النصيحة الرابعة

## اشترى مستلزمات البيت والمطبخ

- كدا نقدر نحضر لرمضان بشكل مريح
- حضري قائمة بكل احتياجاتك في رمضان
  - خزني المأكولات والمشروبات المغذية للإفطار  
والسحور والحلويات
  - التسوق المبكر يجنّبك الزحام ويوفّر وقتك في رمضان

# ابدأ مثل المحترفين!

بدأت رحلتنا الرمضانية، وغان وقت رفع  
مستوى الإبداع! في النصف الأول من الشهر  
الفضيل، سنقدم لكم أفكاراً مبتكرة تسعدكم  
وتساعدكم على بداية رمضان بشكل  
احترافي.. استعدوا!





# النصيحة الأولى

## تكتيكات المنبه للسحور

أول ليلة في رمضان فيها خريطة أوقات كبيرة،  
أهم شيء لا تفوت السحور مع هذا الابتكار  
العلمي البسيط:

- اضبط المنبه على الأغنية التي تزعجك وأولادك ما  
يتعبون من تكرارها طول اليوم، مثلاً "Baby Shark"
- علّ الصوت على الآخر
- اطلب من أولادك يخبوا الموبايل في مكان  
ما تعرفه أنت
- التكرار سر النجاح، كرّر العملية مع أكثر من  
جهاز في البيت، مع ترك دقيقة واحدة فقط بين كل  
تنبيه والثاني

هذه هي الطريقة الفعّالة لتتأكد إن الكل  
جاهز للسحور.



# النصيحة الثانية

## ضبط وقت الإفطار

ماذا لو قمت بدعوة العائلة للإفطار عندك في المنزل، وتعلم أن كثيراً ما تتأخر زوجتك في تحضير الطعام؟ إليك كيف تساعد زوجتك في تقديم الطعام مع موعد الإفطار:

• استيقظ مبكراً

• قم بتعديل توقيت الساعة في هاتف زوجتك لساعة أقل

• عدّل كل ساعات المنزل بحيث تكون أقل من الوقت الأصلي بساعة

وبهذا تضمن يكون الإفطار جاهز حتى قبل وصول ضيوفك.



# النصيحة الثالثة

## مضري المكونات

إليك بعض النصائح لتحضير المكونات  
ولتوفير الوقت!

- تحضير المكونات مسبقاً يوفر وقت الطهي
- اغسلي، قطّعي وخرّزي الخضروات في الثلاجة
- حضري المشروبات والعصائر لشهر رمضان

هذي الخطوات تساعدك في تنظيم عملية الطبخ  
وتوفّر عليك الوقت كمان.



# وصفات رمضان





# ثوربة العدس باستخدام صدور الدجاج السهلة والطرية من ساديا

## المكونات

- |                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1 ملعقة صغيرة كمون مطحون        | 750 غ من صدور الدجاج السهلة |
| 1 ملعقة صغيرة كركم مطحون        | والطرية من ساديا            |
| 1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة     | 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون     |
| 1 ورقة غار                      | 1 بصلة متوسطة، مفرومة       |
| ملح وفلفل حسب الرغبة            | 2 جزرة، مقشّرة ومفرومة      |
| 1 علبة طماطم مقطعة (14.5 أونصة) | 2 عود كرفس، مفروم           |
| 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون        | 3 فصوص ثوم، مفرومة          |
| بقدونس طازج، مفروم (للتزيين)    | 1½ كوب عدس مجفّف، مغسول     |
|                                 | 6 أكواب مرق دجاج            |



## طريقة التحضير

### تحضير الخضروات:

- سخّن زيت الزيتون في قدر كبير على نار متوسطة
- أضف البصل والجزر والكرفس وقلّب لمدة 5-7 دقائق حتى تذبل
- أضف الثوم المفروم واتركه على النار لمدة دقيقة

### طهي الدجاج:

- تبّل صدور الدجاج السهلة والطرية من ساديا بالملح والفلفل
- ضع الخضروات جانباً وأضف الدجاج إلى القدر، قم بتحمير الجانبين لمدة 4-5 دقائق حتى يصبح لونه ذهبياً
- أخرج الدجاج من القدر وضعه جانباً، بعد أن يبرد قم بتقطيعه أو فرمه إلى قطع صغيرة

### طهي الشوربة:

- أضف العدس، مرق الدجاج، الكمون، الكركم، القرفة، ورقة الغار، الملح والفلفل إلى القدر
- أضف الطماطم المقطّعة وحرّك جيداً
- اترك الشوربة تغلي، واتركها على نار هادئة دون غطاء لمدة 30 دقيقة أو حتى ينضج العدس

### إضافة الدجاج:

- قم بإعادة قطع الدجاج إلى القدر
- اتركها تنضج لمدة 5-10 دقائق إضافية ليتجانس الطعم

### اللمسات النهائية:

- تذوّق واضبط التوابل بإضافة المزيد من الملح أو الفلفل، أو القليل من عصير الليمون لإضافة نكهة منعشة
- أزل ورقة الغار قبل التقديم

### التقديم:

- اسكب الشوربة في أطباق، وزينها بالبقدونس الطازج وقدمها ساخنة مع خبز مقرمش





# وصفة شرائح دجاج بالعسل وباربكيو المقرمشة مع دجاج ساديا بروستد

## المكونات

- 750 غ شرائح دجاج ساديا  
بروستد الكلاسيكية
- صوص العسل والباربكيو:
- 1/2 كوب صوص العسل والباربكيو
- 1/4 كوب عسل
- 1 ملعقة كبيرة خل التفاح
- 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق الثوم
- 1/2 ملعقة صغيرة مسحوق البصل



## طريقة التحضير

### سخن القلاية الهوائية:

• سخن القلاية الهوائية إلى 400°F (200°C)

### طهي شرائح الدجاج:

- ضع شرائح دجاج ساديا بروسند في القلاية الهوائية في طبقة واحدة، مع التأكد من عدم التصاقها
- رشها برفق برذاذ الطهي
- اطبخها في القلاية الهوائية على 400°F (200°C) لمدة 8-10 دقائق مع التقليب

### تحضير صوص العسل والباربيكيو:

- أثناء طهي الدجاج، اخلط صوص العسل والباربيكيو، العسل، خل التفاح، مسحوق الثوم ومسحوق البصل في مقلاة صغيرة
- اطبخ على نار هادئة لمدة 5-6 دقائق حتى تتكاثف قليلاً

### التقديم:

- قم برفع شرائح دجاج بالعسل والباربيكيو المقرمشة من القلاية الهوائية عندما تصبح ذهبية ومطهوهة بشكل جيد
- ضع الشرائح في صوص العسل والباربيكيو وزينها بالبصل الأخضر المفروم
- قدّمها مع صوص العسل والباربيكيو للتغميس، والجزر المقطّع وقطع الكرفس على الجوانب





# كبسة دجاج أصلية مع أفخاذ ودبابيس ساديا

## المكونات

- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 4 حبات قرنفل كاملة          | 900 غ من أفخاذ ودبابيس دجاج          |
| 4 حبات هيل                  | ساديا (بالجلد)                       |
| 2 عود قرفة                  | 2 كوب أرز بسمتي                      |
| 2-3 ملاعق كبيرة خليط بهارات | 1/4 كوب زيت                          |
| الكبسة الجاهز               | 1 بصلة كبيرة، مفرومة                 |
| 1/2 ملعقة صغيرة كركم        | 5-6 فصوص ثوم، مفرومة                 |
| 1 ملعقة صغيرة ملح           | 2 ملعقة كبيرة معجون طماطم            |
| 4 أكواب ماء ساخن            | 2 جزرة مبشورة                        |
| للتزيين:                    | 1 حبة طماطم كبيرة، مفرومة            |
| 2 ملعقة كبيرة كزبرة مفرومة  | 2 حبة فلفل حار (جالابينو)،<br>مفرومة |



## طريقة التحضير

### لتحضير الأرز:

- اغسل الأرز البسمتي جيداً تحت الماء البارد حتى يصبح الماء صافياً
- انقع الأرز في ماء نظيف لمدة 20-30 دقيقة

### لطهي الدجاج:

- في قدر كبير، قلبّ البصل المفروم في الزيت حتى يصبح ذهبي اللون
- أضف أفخاذ دجاج ساديا مع الثوم المفروم
- اتركه لمدة 4-5 دقائق حتى يتحمّر الدجاج

### لإضافة الخضروات والبهارات:

- أضف معجون الطماطم، الجزر المبشور، الطماطم المفرومة، الفلفل الحارّ، القرنفل، الهيل، أعواد القرفة، خليط بهارات الكبسة، الكركم، والملح
- قلبّ المكونات معاً لمدة 3-4 دقائق

### لسلق الدجاج:

- أضف 4 أكواب من الماء الساخن وأغلق القدر جزئياً
- اترك الخليط على نار هادئة لمدة 20-25 دقيقة حتى ينضج الدجاج
- أخرج الدجاج وضعه جانباً على صينية خبز

### لطهي الأرز:

- ضع الأرز المنقوع بعد تصفيته في القدر مع المرق المتبقي
- اتركه يغلي، ثم أغلق واطبخ على نار منخفضة لمدة 10 دقائق حتى ينضج الأرز

### لشوي الدجاج:

- ضع الدجاج في الفرن تحت الشواية حتى يصبح الجلد مقرمشاً

### التقديم:

- ضع الأرز المفلفل على طبق التقديم
- ضع الدجاج فوق الأرز وزينه بالزبيب، المكسرات المحمّصة والبقدونس
- قدّم الطبق مع اللبن أو صلصة الطماطم





# دجاج تيكّا ماسالا باستخدام فيليه صدور الدجاج السهلة والطريقة من ساديا

## المكونات

- |  |  |
|--|--|
| 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي                                    | 750 غ من فيليه صدور الدجاج من ساديا    |
| 3 ملاعق كبيرة معجون الثوم والزنجبيل                        | 1 ملعقة كبيرة من معجون الثوم والزنجبيل |
| 2 بصلة متوسطة، مهروسة                                      | 1/2 كوب زبادي                          |
| 7-8 حبات طماطم متوسطة، مهروسة (أو علبة من صلصة الطماطم)    | 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون               |
| 1 كوب كريمة ثقيلة (أو حليب جوز الهند كامل الدسم)           | 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي                |
| 1 ملعقة صغيرة جارام ماسالا                                 | 1 ملعقة صغيرة كركم                     |
| ملح حسب الرغبة   | 1 ملعقة صغيرة كمون                     |
| 1/2 ملعقة صغيرة من أوراق الحلبة المجففة (اختياري، للتزيين) | 1 ملعقة صغيرة فلفل أحمر بودرة          |
|  | 1 ملعقة صغيرة ملح                      |
|  | مكونات صلصة تيكّا ماسالا:              |
|  | 1 ملعقة كبيرة زبدة                     |



## طريقة التحضير

### تتبيل الدجاج:

- في وعاء، اخلط الزبادي، معجون الثوم والزنجبيل، عصير الليمون، الزيت النباتي، الكركم، الكمون، الفلفل الأحمر البودرة، والملح
- أضف فيليه صدور الدجاج من ساديا وتأكد من غمرها بالتبيلة جيداً
- أغلق الوعاء وضعه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة (أو طوال الليل لنكهة أعمق)

### طهي الدجاج:

#### • طريقة الشواء

- سخّن الفرن على وضع الشواء
- ضع فيليه صدور الدجاج المتبّلة على أسياخ مع ترك مسافات، قم بالشواء لمدة 5 دقائق حتى تكتسب لونا مشوياً خفيفاً، اتركها جانباً

#### • طريقة القلي السطحي

- سخّن طبقة رقيقة من الزيت في مقلاة على نار متوسطة
- اطبخ فيليه صدور الدجاج لمدة 4-5 دقائق لكل جانب حتى تصبح ذهبية ومطهوه تماماً، اتركها جانباً

### تحضير الصلصة:

- في قدر كبير، سخّن الزبدة والزيت على نار متوسطة
- أضف معجون الثوم والزنجبيل وقلّب حتى يكتسب لونا ذهبياً
- أضف البصل المهروس وقلّب حتى يحمر
- أضف معجون الطماطم واتركه حتى تتكثف الصلصة

### لتحضير الصلصة:

- أضف الكريمة الثقيلة (أو حليب جوز الهند)، الملح، والجارام ماسالا
- أضف أوراق الحلبة لتعزيز النكهة

### دمج الدجاج مع الصلصة:

- أضف الدجاج المطهوه إلى الصلصة
- اتركه على نار هادئة لمدة 3-4 دقائق لتتمازج النكهات

### التقديم:

- زيّنه بالكزبرة وقدمه مع خبز النان والزبادي





# أسياف الدجاج المشوي اللذيذة مع صدور الدجاج السهلة والطرية من ساديا

## المكونات

1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود  
1 بصلة صغيرة مقطّعة إلى أرباع  
1 كوسا خضراء صغيرة مقطّعة  
1 كوسا صفراء صغيرة مقطّعة  
1 فلفل أحمر حلو مقطّع  
زيت للشواء  
1 ليمونة كبيرة مقطّعة إلى شرائح  
(اختياري)  
أعشاب طازجة مفرومة للتزيين

750 غ من صدور الدجاج السهلة  
والطرية من ساديا  
3 ملاعق طعام زيت زيتون  
3 ملاعق طعام خل  
2 ملعقة صغيرة عسل  
4 فصوص ثوم مفروم  
1 ملعقة طعام أورغانو مجفّف  
2 ملعقة صغيرة زعتر مجفّف  
1 ملعقة صغيرة ملح



## طريقة التحضير

### تتبيل صدور الدجاج السهلة والطرية من ساديا:

- في وعاء كبير، امزج زيت الزيتون، الخل، العسل، الثوم، الأورغانو، الزعتر، الملح، والفلفل
- أضف صدور الدجاج إلى التتبيلة وقلّب جيداً لتغطيتها بالكامل، أغلق الوعاء واتركه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة على الأقل (يمكن حتى 3 ساعات)

### تحضير الأسياخ:

- ضع الدجاج على الأسياخ بالتناوب مع البصل، الكوسا الخضراء والصفراء، والفلفل الأحمر

### شواء الأسياخ:

- سخّن الشواية أو مقلاة الشواء على حرارة متوسطة إلى عالية، ادهنها بالزيت
- قم بشواء الأسياخ لمدة 10-15 دقيقة، مع التقليب كل بضع دقائق، حتى ينضج الدجاج تماماً
- اعصر شرائح الليمون على الأسياخ قبل التقديم

### التزيين والتقديم:

- رش الأسياخ بالأعشاب الطازجة المفرومة
- قدّم الأسياخ مع صوص الثوم



# الصمود مثل المحترفين!

في النصف الثاني من رمضان، ربما تبدأ بالتعب، لكن انتبه ما زال أمامك الكثير من التركيز واللحظات الرائعة لتعيشها، لذا لا تقلق! ساديا هنا لتضيف لمسة من التجديد على أيامك، من خلال أفكار جديدة لقضاء وقتك، ووصفات متنوعة لإفطارك وسحورك. استعد لاستكشاف عالم جديد من المرح والمتعة!





# النصيحة الأولى

نكّره تفتح النفس والعيون

كيف تصحّي الأولاد على السحور ونومهم ثقيل مرّة؟  
بسيطة، اتبعي الخطوات التالية:

- حضريهم وجبة الدجاج اللي يحبوها من ساديا
- أغلقي الشبابيك والأبواب بشكل كامل
- أحضري مروحة قوية، اتركي مسافة 30 سم بين المروحة وطبق الدجاج مع توجيه المروحة باتجاه الأولاد
- شغلي المروحة على الدرجة 3
- أول ما يفتحوا عيونهم، خذي الطبق لطاولة السحور مبروك، راح يلحقوك أو يمكن يسبقوك!



# النصيحة الثانية

## شيزوفرينيا الجوع

أحياناً الجوع يوصلك لمرحلة تبي فيها ألف وجبة ووجبة لين يصيبك حالة اسمها ”شيزوفرينيا الجوع“، وبهذي الحالة تحتاج الخطوات العلاجية التالية:

- ضع قطع ساديا بروسند في الفرن - ”فرن“
  - ضع فوقها الجبنة المفضلة لديك - ”تشيز“
  - اضبط الفرن على حرارة 200 لمدة 29 دقيقة
  - أخرج الصينية من الفرن واصرخ بصوت عالٍ - ”ياااه“
- مبروك.. الحين تحوّلت عندك تشزوفرينيا إلى ”تشيزو-فرن-ياااه“.



# وصفات رمضان





# شاورما الدجاج المقرمش على الطريقة اليونانية باستخدام شاورما دجاج ساديا

## المكونات

- |  |  |
|--|--|
| أوراق نعناع طازجة إضافية<br>للتزيين      | 300 غ من شاورما دجاج ساديا                 |
| مكونات تتبيلة سلطة الزبادي<br>اليونانية: | 1 كوب كينوا مطبوخ                          |
| كوب زبادي يوناني عادي                    | 1/4 بصلة حمراء صغيرة، مفرومة               |
| 2 فص ثوم طازج، مفروم                     | 1/2 حبة فلفل حلو (أحمر أو<br>أخضر)، مفرومة |
| 4 ملاعق كبيرة عصير ليمون                 | 1/2 خيار إنجليزي، مفروم                    |
| طازج                                     | 1 كوب طماطم كرزية، مقطعة<br>إلى نصفين      |
| 1 ملعقة صغيرة ملح                        | 1-2 ملعقة كبيرة أوراق نعناع                |
| 1/4 ملعقة صغيرة فلفل أبيض                | طازجة مفرومة                               |
| 2 ملعقة كبيرة ماء                        |  |



## طريقة التحضير

### الشاورما بالقلية الهوائية:

- سخّن القلية الهوائية على درجة حرارة 200°C لمدة 3 دقائق
- ضع شاورما دجاج ساديا في القلية الهوائية لمدة 4 دقائق حتى تنضج وتصبح مقرمشة

### تحضير الخضروات:

- قطع البصل، الفلفل الحلو، الخيار، الطماطم، وأوراق النعناع الطازجة

### تحضير تتبيلة سلطة الزبادي اليونانية:

- قمّ بخفق الزبادي اليوناني، الفلفل، الملح، الثوم، عصير الليمون والماء في وعاء
- استمر في الخفق حتى تمتزج المكونات جيداً، (إذا كانت التتبيلة سميكة جداً يمكنك إضافة الماء لتخفيفها)
- أضف أوراق النعناع المفرومة إلى التتبيلة

### طبق التقديم:

- ضع الشاورما المقرمشة في طبق، أضف الكينوا والخضروات، ثم قم بتزيينها بتتبيلة سلطة الزبادي اليونانية

### التقديم:

- زيّن بأوراق النعناع الطازجة وقدمها





# دجاج كوري مشوي مقرمش ولذيذ مع شرائح ساديا بروستد الكلاسيكية

## المكونات

- |  |  |
|--|--|
| 1 ملعقة كبيرة من الماء البارد          | 750 غ من شرائح ساديا بروستد الكلاسيكية |
| 1 ملعقة صغيرة من نشا الذرة             | 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون           |
| للتقديم:                               | صلصة الشواء الكورية:                   |
| 1 كوب من الأرز المطبوخ                 | 6 ملاعق كبيرة من صلصة الصويا الخفيفة   |
| 1/2 كوب من الخس المقطع                 | 3 ملاعق كبيرة من السكر البني           |
| 1 جزرة، مقطعة                          | 2 ملعقة كبيرة من خل الأرز              |
| 1 خيار، مقطّع شرائح                    | 1 ملعقة كبيرة من رقائق الفلفل الأحمر   |
| 1/2 أفوكادو، مقطّع                     | 1 ملعقة كبيرة من زيت السمسم            |
| 1/2 بصلة حمراء، مقطّعة إلى شرائح رقيقة | 2 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم         |
| بذور السمسم المحمّصة للتزيين           |  |



## طريقة التحضير

### طهي شرائح ساديا بروسند الكلاسيكية:

- سخّن الفرن وفقاً لتعليمات عبوة شرائح ساديا بروسند الكلاسيكية
- رتب الشرائح المجمّدة أو الطازجة على صينية الخبز المبطنة بورق الزبدة أو القصدير
- اخبز حسب التعليمات (عادة 20-25 دقيقة) حتى تصبح ذهبية ومقرمشة، مع التقليب للحصول على قرمشة متساوية

### تحضير صلصة الشواء الكورية:

- في وعاء صغير، امزج صلصة الصويا، السكر البني، خل الأرز، رقائق الفلفل، زيت السمسم، الثوم المفروم ونشا الذرة
- امزج المكونات جيداً، إذا كانت الصلصة كثيفة جداً أضف القليل من الماء لتخفيفها، اضبط حلاوتها أو حرارتها بإضافة المزيد من العسل أو الفلفل حسب الرغبة
- اسكب الصلصة في قدر صغير واتركها تغلي على نار متوسطة لمدة 3-5 دقائق أو حتى تصبح كثيفة قليلاً، ارفعها عن النار واتركها جانباً

### تحضير الطبق:

- في طبق تقديم، ضع كمية من الأرز المطبوخ كأساس
- رتب شرائح ساديا بروسند الكلاسيكية المطبوخة على الأرز
- أضف الجزر المبشور وشرائح الخيار والخس والأفوكادو والطماطم الكرزية والبصل المقطّع حول الدجاج

### رش الصلصة:

- رش صلصة الشواء الكورية بكثرة فوق شرائح الدجاج المقرمشة والمكونات الأخرى في الطبق
- قم برش بذور السمسم





# برجر الدجاج نايفيل السريع والمقرمش مع شرائح دجاج ساديا بروستد زينغس

## المكونات

750 غ شرائح دجاج ساديا بروستد زينغس

مكونات صلصة الزبدة الحارة:

3 ملاعق كبيرة زبدة مذابة

2 ملعقة صغيرة بابريكا مطحونة

1 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة صغيرة فلفل حار

خبز برجر

خس مفروم

1/2 كوب مايونيز



## طريقة التحضير

### طهي الدجاج:

- سخّن الزيت في مقلاة كبيرة على حرارة متوسطة إلى عالية (350°F / 180°C).
- اقلي شرائح دجاج ساديا بروستد زينغس على دفعات لمدة 6-7 دقائق لكل جانب حتى تصبح ذهبية ومقرمشة.
- ضع الدجاج على رف سلكي مع ورق مناشف لامتصاص الزيت الزائد.

### تحضير صلصة الزبدة الحارة:

- في قدر صغير، قم بإذابة الزبدة على نار متوسطة.
- أضف البابريكا، الملح، والفلفل الحارّ (كاين) وحركها جيداً حتى يمتزج الخليط.

### تغطية الدجاج:

- امسح شرائح الدجاج المقرمشة بالصلصة الحارة المحضّرة.

### تحضير البرجر:

- قم بتقطيع رغيف البرجر إلى نصفين.
- ضع ملعقة صغيرة من المايونيز على الجزء السفلي من رغيف البرجر.
- ضع 1 أو 2 شريحة دجاج مقرمشة فوق المايونيز، أضف الخس وأغلق البرجر بالجزء العلوي من الرغيف.

### التقديم:

- قدّم البرجر مع بطاطس مقلية



# خُصَّ الشهر باحتراف!

رمضان طار بسرعة وما نعرف كيف،  
كل عام وأنتم بألف خير!  
في هذا القسم نبي نخبرك كيف تختتم رمضان  
مثل المحترفين وتستقبل العيد بذكاء!





# نصيحة العيد

## الفداء في العيد

تتذكر وجبة اسمها الفداء؟ من زمان ما اجتمعت مع أحبائك الظهر لهذي الوجبة، وهنا نقدّمك نصائح متعددة بهذا الخصوص:

• الضيوف يمكن ما يعطوك فرصة للغداء وزيارات العيد القصيرة ممكن تتحوّل لساعات، لهذا السبب فكّر دائماً بوجبات ساديا سريعة التحضير اللي تعطيك الطاقة والصحة في وقت قياسي

• الكل يضيّف حلويات، لهذا السبب خليك "أورجينال" وقدم للأطفال مثلاً بوب كورن الدجاج من ساديا وتأكد إنهم راح يحبّوها ويتذكّروها أكثر من أي زيارة ثانية

• خلي وجباتك خفيفة وسريعة وصحيّة لأنك الحين طالع من رمضان والأكل الزائد ممكن يسببلك مشاكل كثيرة

**ألف صحة وألف كل عام وأنت بخير.**



# برياني دجاج سريعة ولذيذة بطبق واحد مع مكعبات صدور دجاج ساديا السهلة والطرية

## المكونات

750 غ من مكعبات صدور دجاج ساديا السهلة والطرية

1 بصلة بنية، مفرومة

160 غ خليط مرق الدجاج

16 غ معجون الطماطم

80 غ زبادي طبيعي

5 غ مسحوق برياني

130 غ أرز بسمتي أبيض

30 غ زبيب

زيت نباتي، حسب الذوق

ماء، حسب الحاجة



## طريقة التحضير

### طهي البصل:

- سخّن الزيت في المقلاة، أضف البصل، مسحوق البرياني، الملح والفلفل؛ اطبخ لمدة دقيقتين

### طهي مكعبات صدور دجاج ساديا:

- أضف مكعبات صدور دجاج ساديا السهلة والطرية، واطبخ لمدة دقيقتين حتى تبدأ في التحمير

### إضافة المكونات:

- أضف خليط مرق الدجاج ومعجون الطماطم؛ اطبخ لمدة دقيقتين حتى يأخذ الدجاج اللون الذهبي
- أضف أرز البسمتي، وقلّب بالتوابل والزيت
- أضف 300 مل ماء واتركه حتى يغلي
- بمجرد أن يغلي، أضف الزبيب، أغلق المقلاة واطبخ على نار هادئة لمدة 10-12 دقيقة حتى يمتص الأرز الماء

### التقديم

- قدّم الطبق مع إضافة الزبادي الطبيعي قبل التقديم





# تاكو الدجاج الفنى بالنكهات باستخدام أفخاذ الدجاج وقطع الدبابيس من ساديا

## المكونات

8 قطع تورتيلا صغيرة (دقيق أو ذرة)  
إضافات اختيارية:  
خس مفروم  
طماطم مقطّعة  
كزبرة مفرومة  
جبنة مبشورة (شيدر أو مزيج  
مكسيكي)  
كريمة حامضة أو كريمة مكسيكية  
شرائح أفوكادو أو جواكامولي  
شرائح ليمون  
صلصة أو صوص حارّ

900 غ من أفخاذ الدجاج وقطع  
الدبابيس من ساديا  
1 ملعقة كبيرة زيت زيتون  
1 ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار  
1 ملعقة صغيرة كمون مطحون  
1 ملعقة صغيرة بودرة الثوم  
1/2 ملعقة صغيرة بابريكا مدخنة  
1/2 ملعقة صغيرة بودرة البصل  
1/2 ملعقة صغيرة ملح (أو حسب  
الرغبة)  
1/4 ملعقة صغيرة فلفل أسود  
1/2 كوب مرق دجاج أو ماء (اختياري  
لمزيد من الرطوبة)



## طريقة التحضير

### تتبيل الدجاج:

- في وعاء صغير، اخلط مسحوق الفلفل الحار، الكمون، بودرة الثوم، البابريكا المدخنة، بودرة البصل، الملح، والفلفل الأسود
- افرك خليط التوابل على أفخاذ الدجاج وقطع الدبايس من ساديا بالتساوي

### طهي الدجاج:

- سخّن زيت الزيتون في مقلاة كبيرة على نار متوسطة إلى عالية.
- ضع الدجاج المتبّل في المقلاة واطبخ لمدة 6-8 دقائق على كل جانب حتى يصبح لونه ذهبياً وينضج تماماً (يجب أن تصل درجة الحرارة الداخلية إلى 75 درجة مئوية)
- أضف مرق الدجاج أو الماء أثناء الطهي إذا كنت ترغب في دجاج أكثر طراوة

### فرم الدجاج:

- أخرج الدجاج من المقلاة واتركه يرتاح لمدة 5 دقائق
- استخدم شوكتين لفرم اللحم أو قطّعه إلى قطع صغيرة الحجم

### تسخين التورتيللا:

- سخّن التورتيللا في مقلاة جافة لمدة 20-30 ثانية لكل جانب أو لفها في منشفة ورقية رطبة وسخّنها في الميكروويف لمدة 30 ثانية

### تجهيز التاكو:

- ضع الدجاج المفروم على كل قطعة تورتيللا دافئة.
- أضف ما تفضّله من الإضافات مثل الخس، الطماطم، الجبن، الكريمة، الجواكامولي أو الصلصة.

### التقديم:

- قدّم التاكو فوراً مع شرائح الليمون لمزيد من النكهة المنعشة





# دجاج 75 المقرمش على القلاية الهوائية مع فيليه صدور دجاج ساديا السهلة والطرية

## المكونات

1½ ملعقة صغيرة بذور كمون  
2 فص ثوم، مقطّع شرائح رقيقة  
2-3 فلفل أخضر حارّ، مقطّع إلى  
نصفين (من دون بذور إذا رغبت)  
5 فلفل حارّ أحمر جاف  
1 ملعقة صغيرة معجون ثوم  
1 ملعقة صغيرة معجون زنجبيل  
3 أغصان من أوراق الكاري الطازجة  
1/3 كوب صوص فلفل حار بالثوم  
1/3 كوب زبادي طبيعي، مخفوق  
1/3 ملعقة صغيرة من ملح البحر  
شرائح ليمون للتقديم  
الأطباق الجانبية:  
رايتا - صوص زبادي بارد مع الخيار،  
النعناع، والكمون  
خبز مسطح أو أرز - لوجبة كاملة

750 غ من فيليه صدور دجاج ساديا  
السهلة والطرية  
1 إلى 1½ ملعقة صغيرة من مسحوق  
الفلفل الأحمر  
1 ملعقة صغيرة فلفل أسود  
1½ ملعقة صغيرة ملح  
1/4 ملعقة صغيرة بيكربونات  
الصوديوم  
1 بيضة صغيرة، مخفوقة  
1/4 كوب + 1 ملعقة طعام نشا الذرة  
2 ملعقة طعام دقيق متعدد  
الاستعمالات  
1 ملعقة طعام ماء  
زيت للقلي  
الزيت المتبّل:  
1/4 كوب ماء  
1/4 كوب زيت



## طريقة التحضير

### تتبيل فيليه دجاج ساديا السهلة والطرية:

- اغسل وجفّ فيليه دجاج ساديا السهلة والطرية
- في وعاء، اخلط مسحوق الفلفل الأحمر، الفلفل الأسود، الملح، وبيكربونات الصوديوم
- أضف البيضة المخفوقة وقلّب جيداً
- امزج نشا الذرة والدقيق حتى يغمر الدجاج بالكامل، أضف الماء لضبط القوام إذا لزم الأمر

### قلي فيليه دجاج ساديا السهلة والطرية في المقلاة الهوائية:

- سخّن المقلاة الهوائية إلى 350°F (175°C)
- رش المقلاة بالزيت، ثم رتب فيليه دجاج ساديا السهلة والطرية في طبقة واحدة
- قم بقلية في المقلاة الهوائية لمدة 10-12 دقيقة، قم بالتحريك حتى تصبح ذهبية ومقرمشة

### لتحضير الزيت المتبّل:

- في مقلاة، سخّن الزيت على نار متوسطة
- أضف بذور الكمون، شرائح الثوم، الفلفل الأخضر، والفلفل الأحمر الجاف، قلب المكونات لمدة دقيقتين حتى يصبح الثوم ذهبياً
- أضف الماء ثم معجون الثوم، معجون الزنجبيل، وأوراق الكاري الطازجة، استمر في الطهي لمدة دقيقتين

### تحضير الصلصة:

- أضف صلصة الفلفل الحارّ بالثوم، الزبادي، والملح، اترك المزيج يغلي لمدة 4-5 دقائق حتى تتكاثف الصلصة قليلاً

### دمج المكونات:

- أضف فيليه دجاج ساديا المقرمشة إلى الصلصة وقلّب جيداً لتغطيتها، دعها تغلي لمدة 1-2 دقيقة حتى تسخن تماماً

### التقديم:

- قدّم الطبق مع شرائح الليمون، رايتا، وخبز مسطح أو أرز





# عيد مبارك

كل عام وأنتم بخير مجدداً،  
بعد قراءة كل تلك النصائح  
والمعلومات، تعد اليوم رسمياً  
محترفاً لرمضان، بل ويمكن  
الرجوع إليك من قبل الجميع  
للحصول على معلومات قيّمة  
ومفيدة، شكراً لكم وولتقي بكم  
في رمضان المقبل مع المزيد من  
مفاجآت ساديا الرمضانية.

ساديا  
Sadia

