



المسخن

درجة المهارة | ★★ | الكمية | 8 اشخاص

من الأطباق الفلسطينية العريقة، وجبة غنية ببركة زيت الزيتون، خبز الطابون أو الشراك يعلوه الدجاج المطبوخ بكمية وفيرة من البصل والسماق يعلوه الصنوبر المقلّي.

لسلق الدجاج:			الحشو:		
2	كيلو	دجاج	2	قطعة	ورق غار (لوري)
2	حبة كبيرة	بصل ارباع	5-6	حبة كبيرة	بصل مفروم خشن
1	عود	قرفة	2	كوب	زيت زيتون
10	حبة	هيل صحيح	1/2	كوب او اكثر	صنوبر مقلي
1	ملعقة كبيرة	ملح	4-6	ملعقة كبيرة	سماق
10	حبة	فلفل اسود صحيح	8	رغيف	خبز ايراني او شراك

- 1 - **لسلق الدجاج:** نظفي الدجاج واعسله جيدا. ضعي ربع حبة بصل في داخل كل دجاجة. ضعي الدجاج في قدر كبير الحجم. اغمره بالماء، اضيفي بقية البصل، القرقة، الهيل، الملح، الفلفل والفار، دعي القدر على نار قوية الى ان يغلي، انزعي الرغوة التي تتجمع على سطح الدجاج.
- 2 - خففي النار وغطي القدر، اتركي الدجاج لمدة ساعة او الى ان ينضج.
- 3 - اخرجي الدجاج من ماء السلق، صفي ماء السلق، اتركيه جانبا.
- 4 - **الحشو:** في قدر واسع ضعي البصل وزيت الزيتون، قلبي على نار متوسطة الى ان يذبل البصل، اتركي البصل على نار هادئة الى ان يصبح ليناً، اضيفي حوالي كوب من مرق الدجاج و2 ملعقة كبيرة من السماق، اتركي البصل على نار هادئة الى ان ينضج تماما ويتناقص حجمه.
- 5 - بعد ان يبرد الدجاج قليلا اقطعي كل دجاجة الى اربعة قطع.
- 6 - شغلي الفرن لدرجة حرارة 200°م ، احضري صينية فرن واسعة.
- 7 - ضعي الدجاج في الصينية، ادخليها الفرن 15 - 20 دقيقة الى ان تصبح ذهبية اللون.
- 8 - خذي رغيف الخبز، بللي اطرافه بالمرق . ضعي الرغيف امامك، وزعي فوقه كمية وفيرة من خليط البصل، ضعي بعض الصنوبر، ضعي قطعة دجاج ثم بعض الصنوبر، لفي الرغيف حول الدجاجة.
- 9 - ضعي الرغيف المحشو بالدجاج في الصينية ، ادخليها الفرن لبضع دقائق الى ان يتحمص الرغيف قليلا.
- 10 - **للتقديم:** قدمي المسخن مع سلطة خضراء او سلطة اللبن بالخيار.

فكرة من منال:

- احب دائما ان اضع البصل في داخل الدجاجة اثناء سلقها فتكتسب طعما لذيذا ونكهة طيبة.
- الطريقة التقليدية للمسخن ان يوضع الرغيف وفوقه حشو البصل والصنوبر، ثم رغيف اخر وحشو البصل وهكذا، ثم توضع انصاف الدجاج على سطح اخر رغيف ثم يقدم على المائدة.
- من المهم جدا اختيار نوعية فاخرة من زيت الزيتون لتجهيز هذا الطبق، حيث ان طعم الزيت ونوعيته له عامل كبير في الحصول على طعم طيب.
- لا تشغلي وترهقي نفسك بالطهي اثناء زهرات الحدائق وطلعات البحر، اعلمي المسخن في منزلك، غلفي كل قطعة على حدة بورق المنيوم، وقدميه لأفراد اسرتك جاهزا وقت الغذاء بجانب طبق من السلطة.