



مصنعات الفاخر

حاليًا في الأسواق



كرات لحم • برغر لحم • كباب لحم عراقي

تقوم شركة الفاخر للصناعات الغذائية بالإشراف الكامل على مراحل الإنتاج وبالإستعانة بالخبرات العراقية المتميزة المتواجدة في الخارج



بِسْمِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

((اللهم لك صمت وعلى رزقك أفطرت وعليك توكلت
ذهب الظمأ وابتلت العروق وثبت الأجر إن شاء الله))

اللهم بارك لنا في ما رزقتنا وقنا عذاب النار

(جميع منتجاتنا مزبوجة بإشرافنا وحسب الشريعة الإسلامية)

دجاج الفاخر
نباتي 100 %



دجاج الفاخر بالطماطة

المقادير :

دجاجة الفاخر ، 2 ملعقة أكل زيت ، 2 كوب عصير طماطة ، 2 فص ثوم حسب الرغبة ،
ملعقة أكل خل ، ماء ، ملح وبهارات.

طريقة التحضير :

- 1 - تنظيف الدجاجة وتقطع وتغلى في الزيت وترفع منه.
 - 2 - يفرم الثوم ويغلى قليلاً في الزيت المتخلف ويضاف اليه عصير الطماطة ويطبخ لمدة ربع ساعة.
 - 3 - يضاف الخل والماء ويتبل بالملح والبهارات ويترك ليغلي.
 - 4 - توضع قطع الدجاج فيه وتهدأ الحرارة ويترك الى أن ينضج مع بقاء مقدار كوب من العصير حسب الرغبة.
 - 5 - تقدم معها البطاطا المقلية أو البيورية والبزاليا.
- ملاحظة : يمكن سلق الدجاج على النصف ثم تغلى ويستعمل ماء السلق في عمل الصلصة.



سر النكهة

كوني متميزة



دجاج الفاخر بالصلصة البيضاء

المقادير :

دجاجة الفاخر ، ماء للسلق ، 2 ملعقة أكل طحين ، ملعقة كوب عصير ليمون ، بصلة ،
1/2 باقة كرفس ، 1/4 كوب كريم ، 2 صفار بيض ، 2 ملعقة اكل زيت ، 2 جزر أو خضرة
أخرى ، ملح وفلفل.

طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتقطع
- 2 - تسلق مع الخضر والبصل في الماء ويلاحظ رفع الزفر كلما ظهرت الى أن تنضج على أن يبقى كوبين ماء على الأقل .
- 3 - ترفع الدجاجة وتصفى الخلاصة.
- 4 - تحضر الصلصة البيضاء من الدهن والطحين والخلاصة المتبقية وتغلى لمدة خمس دقائق ثم ترفع ويضاف اليها صفار البيض المخفوق وتعاد على النار الهادئة لمدة ثلاث دقائق.
- 5 - تبرد قليلاً ويضاف اليها الكريم وعصير الليمون وتحرك جيداً حتى تمتزج وتتبل بالملح والفلفل.
- 6 - يزال العظم من الدجاجة على قدر المستطاع وترتب في صحن ثم تغمر بالصلصة وتجميل بالليمون والمعدونوس أو سوتية الخضر.



سر النكهة

كوني متميزة



دجاج الفاخر بالبيض

المقادير :

دجاجة الفاخر ، 2 بيضة ، 1/4 كوب فتات خبز مدقوق ناعم ، دهن للقلي 4/1 بطاطا مقلية ،
ملعقة أكل طحين ، 1/2 ملعقة كوب مسحوق الخردل ، ملح وفلفل.

طريقة التحضير :

- 1 - تسلق الدجاجة وترفع قبل نضجها من الماء وتصفى وتجفف.
- 2 - تقطع قطعاً مناسبة وينزع العظم والجلد.
- 3 - تتبل القطع بالطحين المخلوط بالخردل والملح والفلفل ثم تغمس في البيض المخفوق وبعدها تلوث بفتات الخبز ثم تقلي في الزيت.
- 4 - توضع في صحن وتجميل بالبطاطا المقلية وتقدم حارة.



سر النكهة

كوني متميزة



كلباسطي دجاج الفاخر

المقادير :

دجاجة الفاخر ، ملعقة أكل زيت ، 2 ملعقة أكل عصير ليمون ، بطاطا مقلية للزينة
1/2 كوب ماء ، ملح وبهارات.

طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتشق من الظهر وينزع العظم من الصدر بالمطرقة.
- 2 - يتبل بالملح وبالبهارات والليمون لمدة ساعة على الأقل.
- 3 - يوضع الزيت في صينية وتوضع الدجاجة فيه ويغطي بغطاء مسطح وتوضع على نار هادئة أو بالفرن حتى يحمر السطح الاسفل ثم تقلب على الوجه الآخر ال أن تحمر بدورها.
- 4 - يضاف الماء مع ملعقة أكل عصير الليمون وتهدأ الحرارة ويسق وجهها بالملعقة من العصير بين حين وآخر حتى تنضج.
- 5 - توضع في صحن كما هي وتقدم حارة وتجميل بالبطاطا المقلية وتقدم الصلصة المختلفة معها.



سر النكهة

كوني متميزة



دجاج الفاخر الأحمر

المقادير :

دجاجة الفاخر، 1/4 كوب زيت ، 2 ملعقة أكل طحين ، ملعقة كوب خردل ، 2 ملعقة أكل معجون طماطة ، ملعقة كوب فلفل أحمر ، ماء.

طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتقطع ثم تتبل بالملح وقسم من الفلفل وتقلي في الزيت الى أن تحمر.
- 2 - يقلب الطحين في الزيت المتخلف ثم يضاف اليه ويطبخ المزيج ثم يضاف اليه الخردل ومعجون الطماطة والفلفل الأحمر ويغلى الى أن يثخن.
- 3 - تضاف الدجاجة المقطعة الى الصلصة وتترك تغلى الى أن تنضج ويضاف الماء المغلى حسب الحاجة.
- 4 - تقدم مع الصلصة على أن تكون ثخينة.



سر النكهة

كوني متميزة



دجاج الفاخر بالمعكرونة

المقادير :

باكيت معكرونة ، 2 كوب لحم دجاج الفاخر مسلوقة ومقطع ، بصلة مفرومة ناعم ،
2 ملعقة أكل طحين ، 2 ملعقة أكل زيت ، فص ثوم مدقوق ،
1/2 كوب جبن مبروش ، ملح وفلفل.

طريقة التحضير :

- 1 - تسلق المعكرونة بالماء والملح الى أن تنضج وتصفى وتوضع في تبسي مدهون.
- 2 - يقلى البصل والثوم في الدهن ثم يضاف اليه الطحين ويحرك معه قليلاً ثم يضاف الملح والفلفل ويغلى لمدة عشرين دقيقة.
- 3 - تضاف قطع الدجاج والخضر ويطبخ في الصلصة لمدة خمس دقائق.
- 4 - يصب المزيج فوق المعكرونة ويساوي بالملعقة ويرش عليه الجبن المبروش ويوضع التبسي في فرن معتدل الحرارة الى أن يحمر الوجه.



سر النكهة

كوني متميزة



دليل طبخ دجاج الفاخر

دجاج الفاخر
نباتسي 100 %





دجاج الفاخر نباتي 100 %





دجاج الفاخر بالكاري

المقادير :

دجاجة الفاخر، بصلة كبيرة مفرومة ، 3 ملاعق أكل زيت ، ملعقة أكل كاري ،
ملعقة أكل طحين ، صفار بيضة ، ماء مغلي .

طريقة التحضير :

- 1 - تنظيف الدجاجة وتقطع ثم تسلق الى أن تنضج ويبقى كويين من الماء على الأقل.
- 2 - ترفع الدجاجة من الماء وتقلي ثم يقلى البصل المفروم في الزيت المتبقي ويضاف اليه الكاري والطحين ويقلب قليلاً ثم يضاف ماء الدجاج مع التحريك ويغلى لمدة خمس دقائق.
- 3 - يخفق صفار البيض مع قليل من المزيج الحار وتضاف الى المزيج مع التحريك بسرعة ثم تضاف قطع الدجاج وتطبخ فيه لمدة ربع ساعة .
- 4 - تقدم عادة مع الأرز.



سر النكهة

كوني متميزة



دجاج الفاخر بالبطاطة

المقادير :

دجاجة الفاخر ، ملعقة أكل زيت ، بصلة ، 2 جزر 1/4 كيلو بطاطا صغيرة ، ملح وبهارات ، باقة كرفس ، ماء

طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتتبّل ثم تقلى في الزيت ويضاف اليها البصل والجزر والكرفس والماء وتترك على نار هادئة حتى تنضد وترفع الدجاجة.
- 2 - تقشر البطاطا وتقلي في الزيت ويضاف اليها الصلصة المتبقية وتترك لتطبخ مدة عشرة دقائق حتى تنضج البطاطا.
- 3 - توضع الدجاجة في صحن وحولها البطاطا وتصب الصلصة المتبقية فوقها.



سر النكهة

كوني متميزة



دجاج الفاخر المشوي بالفحم

المقادير :

2 دجاجة الفاخر ، 2 ملعقة أكل عصير الليمون ، ملح وفلفل ، ملعقة أكل زيت أو زبدة ، بطاطا وكرفس وحلقات ليمون للتجميل.

طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتشق من الظهر وينزع عظم الصدر حسب الرغبة وتتبيل بالملح والفلفل وعصير الليمون مدة لا تقل عن الساعة.
- 2 - تدهن القطع بالدهن وتترك قليلاً ثم تشوى على الفحم ويفضل وضعها داخل المشبك الخاص بالشوي على أن تقلب من وجه لآخر الى أن تنضج وتحمر.
- 3 - توضع في صحن وتجميل حسب الرغبة.
- 4 - يمكن شيها صحيحة أما بالتنور أ بإدخال السيخ فيها طويلاً.



سر النكهة

كوني متميزة



ضلعم دجاج الفاخر

المقادير :

2 كوب لحم دجاج الفاخر مسلوق ومفروم ، 1/2 كوب صلصة بيضاء ثخنية ، بصلة مفروم ناعماً
1/4 كوب فتات خبز ناعم ، 2 بيض ، زيت ، 1/2 ملعقة أكل طحين ، ملح وفلفل
3 عيدان معكرونة خشنة.

طريقة التحضير:

- 1 - يقلى البصل في ملعقة أكل زيت ثم يضاف اليه الطحين ويقلب ويرفع من النار ويضاف الى الصلصة البيضاء المصنوعة من مرق الدجاج ويغلى لمدة خمس دقائق.
- 2 - يضاف الدجاج المفروم والملح والفلفل ويقلب الخليط على النار لمدة خمس دقائق أخرى
- 3 - يرفع القدر من النار وتضاف اليه بيضة واحدة مع التقليب الجيد.
- 4 - يترك الخليط ليبرد .
- 5 - تتبل القطع بقليل من الطحين وتغطى بالبيضة الأخرى المخفوقة وفتات الخبز ثم تقلى بالزيت.



سر النكهة

كوني متميزة



رست دجاج الفاخر

المقادير :

دجاجة ، 2 ملعقة أكل زيت ، 1/4 كيلو بطاطا صغيرة ، ملح وفلفل ، صلصة بنية خفيفة للتقديم

طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتتبّل بالملح والفلفل وتكتف.
- 2 - توضع في صينية مدهونة ويوضع على سطحها قليل من الزيت ويفضل أن تغطي بورقة مدهونة أو بالورق الفضي الخاص بالشوي.
- 3 - توضع الصينية في فرن متوسط الحرارة ويستغرق الشوي من ساعة الى ساعة ونصف لكل كيلو من الوزن
- 4 - يلاحظ فتح الفرن كل ثلث ساعة ويغطى الدجاج بالعصير المتخلف في الصينية وتضاف البطاطا الصغيرة المقشرة الى الصينية قبل نضج الدجاجة بنصف ساعة.
- 5 - ترفع الدجاجة وتوضع في صحن وتزين بأنواع مختلفة من الخضار الطازجة.



سر النكهة

كوني متميزة



دجاج الفاخر المقلي

المقادير :

دجاجة الفاخر ، 2 ملعقة أكل زيت ، ملح ، بهارات ، 1/4 كيلو بطاطا

طريقة التحضير :

- 1 - تسلق الدجاجة وترفع من الماء وتجفف
- 2 - تغلى في الزيت مقطعة ويرش عليها القليل من الملح والبهارات.
- 3 - توضع في صحن وتجميل بالبطاطا.



سر النكهة

كوني متميزة



جوانح دجاج الفاخر المحشية

المقادير :

10-12 قطعة جوانح دجاج الفاخر، 1 كوب أرز، 1/2 كوب بقდونس مفروم، 2 ملعقة أكل نعناع مفروم 1 حبة صغيرة بصل مفروم، 1 حبة متوسطة طماطم مفرومة، 1 قرن فلفل اخضر حار مفروم 2 ملعقة أكل عصير ليمون، 1.1/2 ملعقة أكل ملح، 1/4 ملعقة صغيرة فلفل اسود 1 ملعقة كوب بهار مشكلة.

طريقة التحضير :

- 1 - اغسلي الأرز عدة مرات ثم انقعيه بماء دافئ مملح مدة 30 دقيقة.
- 2 - سخني الفرن لدرجة حرارة 180م، احضري طبق فرن متوسط.
- 3 - اغسلي الجوانح، ادخلي اصبعك بهدوء بين الجلد واللحم لعمل جيب في طرف الجناح.
- 4 - في وعاء عميق ضعي الأرز، البقدونس، النعناع، البصل، الطماطم، الفلفل الاخضر، عصير الليمون، الملح، الفلفل الأسود، والبهار، قلبي الى ان تختلط المكونات جيداً.
- 5 - املئي الجوانح بالحشو وضعيها في طبق للفرن.



سر النكهة

كوني متميزة



أفخاذ دجاج الفاخر المحشية

المقادير :

4 قطع أفخاذ دجاج الفاخر ، 1 حبة كبيرة جزر مفروم ، 1 حبة صغيرة بصلة مفرومة ،
1/2 كوب شدر جبنة مبروشة. 2 ملعقة أكل زيتون اسود مفروم ، 1/2 كوب بقسماط ،
1 ملعقة كوب (ملح ، بهار مشكل او كاري ، فلفل اسود ، زنجبيل مطحون) ، كوب زيت زيتون.

طريقة التحضير :

- 1 - سخني الفرن على درجة حرارة 200م ، أحضري طبق فرن متوسط الحجم.
- 2 - ضعي الجزر، البصل، الجبن، الزيتون، البقسماط، الملح، البهار، الفلفل والزنجبيل في طبق عميق وقلبي لتختلط المكونات.
- 3 - اغسلي قطع الفخذ، ضعي قطعة أمامك، ادخلي اصابعك بين الجلد واللحم لعمل مكان للحشو ثم ضعي ربع مقدار الحشو في الفخذ، ضعي عود اسنان لتثبيت الجلد واغلاق الفتحة لضمان عدم تسرب الحشو اثناء الطهي.
- 4 - ضعي قطع الدجاج في طبق الفرن، وزعي فوقها زيت الزيتون غلفيها بورق المنيوم.
- 5 - ادخلي الطبق الى الفرن 30 - 35 دقيقة الى أن ينضج، انزعي الورق في نهاية الوقت لكي يتحمر الدجاج ويصبح ذهبي اللون، قدميها ساخنة.



سر النكهة

كوني متميزة



تبسي دجاج الفاخر

المقادير :

دجاجة الفاخر ، 2 ملعقة أكل زيت ، 1/4 كيلو بطاطا صغيرة ، ملح وفلفل ، صلصة بنية خفيفة للتقديم

طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتقطع وتتبّل بالملح والفلفل .
- 2 - توضع في صينية مدهونة ويوضع على سطحها قليل من الزيت ويفضل أن تغطى بورقة مدهونة أو بالورق الفضي الخاص بالشوي.
- 3 - توضع الصينية في فرن متوسط الحرارة ويستغرق الشوي من ساعة الى ساعة ونصف لكل كيلو من الوزن
- 4 - يلاحظ فتح الفرن كل ثلث ساعة ويغطى الدجاج بالعصير المتخلف في الصينية وتضاف البطاطا الصغيرة المقشرة الى الصينية قبل نضج الدجاجة بنصف ساعة.
- 5 - ترفع قطع الدجاج وتوضع في صحن وتزين بصلصة مصنوعة من العصير المختلف.



سر النكهة

كوني متميزة



دجاج الفاخر المحشي

المقادير :

دجاجة الفاخر، 2 كوب ارز، ملعقة صغيرة (ملح، فلفل اسود، زعفران مفتت، بهارات مشكلة قرفة، كزبرة ناعمة) ، ملعقة كبيرة (زيت ذرة، لوز مقشر، صنوبر) ، حبة متوسطة بصل مفروم فص ثوم مهروس، 100 غرام لحم مفروم، 1/2 كوب بازلاء.

طريقة التحضير:

- 1 - اغسلي الأرز ثم انقعيه بالماء لمدة 15 دقيقة.
- 2 - سخني الفرن لدرجة حرارة 190 م، احضري طبق فرن وكيس فرن متوسط الحجم
- 3 - في طبق صغير ضعي الملح، الفلفل، الزعفران، البهارات، القرفة والكزبرة، قلبي لتختلط ثم خذي حوالي ثلث خليط البهارات ووزعيه داخل وخارج الدجاجة.
- 4 - سخني الزيت في قدر متوسط الحجم، اضيفي اللوز واقلي الى ان يصبح ذهبي اللون ثم اقلي الصنوبر، اخرجيه وابقه جانبا.
- 5 - اضيفي البصل والثوم وقلبي الى ان يذبل ثم اضيفي اللحم وقلبي لبضع دقائق الى ان ينضج.
- 6 - اضيفي الأرز، بقية خليط البهارات، البازلاء، وكوب من الماء خففي النار واتركي الأرز حوالي 10 دقائق لينضج بعض الشيء.
- 7 - املئي تجويف الدجاجة بما يكفي من الأرز، اغلقي فتحة الدجاجة بعود اسنان، ضعها في الكيس، اغلقي الكيس وضعه في طبق الفرن.
- 8 - ادخلي الدجاجة الى الفرن لحوالي ساعة أو الى ان تحمر وتنضج، اثناء ذلك اضيفي نصب كوب من الماء الى ما تبقى من الأرز واكملي طهي الأرز وقدميه مع الدجاجة.



سر النكهة

كوني متميزة