



## مصنوعات الفاخر

حالياً في الأسواق



كرات لحم • برغر لحم • كباب لحم عراقي

تقوم شركة الفاخر للصناعات الغذائية بالإشراف الكامل  
على مراحل الإنتاج وبالإستعانة بالخبراء العراقيين المتميزة المتواجدة في الخارج



بِسْمِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

(( اللهم لك صمت وعلى رزقك أفترت وعليك توكلت  
ذهب الظمة وإبتلت العروق وثبت الأجر إن شاء الله ))

اللهم بارك لنا في ما رزقتنا وقنا عذاب النار

(جميع منتجاتنا مذبوحة 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 :

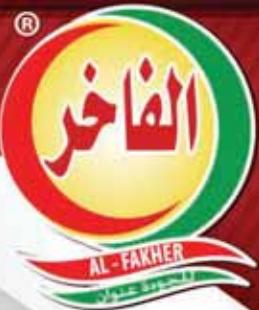
- 1 - تنظف الدجاجة وتقطع وتنقى في الزيت وترفع منه.
- 2 - يفرم الثوم ويقلّى قليلاً في الزيت المتألف ويضاف اليه عصير الطماطة ويُطبخ لمدة ربع ساعة.
- 3 - يضاف الخل والماء ويتبل بالملح والبهارات ويترك ليغلى.
- 4 - توضع قطع الدجاج فيه وتهدا الحرارة ويترك الى أن ينضج مع بقاء مقدار كوب من العصير حسب الرغبة.
- 5 - تقدم معها البطاطا المقليّة أو البيوريّة والبزاليّا.

ملاحظة : يمكن سلق الدجاج على النصف ثم تنقى ويستعمل ماء السلق في عمل الصلصة.



سر النكهة

كوني متميز



## 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 أكل 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 ثلاثة دقائق.
- 5 - تبرد قليلاً ويضاف اليها الكريم وعصير الليمون وتحرك جيداً حتى تمتزج وتتبيل بالملح والفلفل.
- 6 - يزال العظم من الدجاجة على قدر المستطاع وترتب في صحن ثم تغمر بالصلصة وتجمل  
بالليمون والمعدونوس أو سوتية الخضر.



سر النكهة

كوني منمizza



## دجاج الفاخر بالبيض

المقادير :

دجاجة الفاخر ، 2 بيضة ، 1/4 كوب فتات خبز مدقوق ناعم ، دهن للقليل 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 وتصفي 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 تقللي في الزيت.
- 4 - توضع في صحن وتجمل بالبطاطا المقلية وتقدم حارة.



سر النكهة

كوني منميزة



## كبابستي دجاج الفاخر

المقادير :

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

طريقة التحضير:

- 1 - تنظف الدجاجة وتشق من الظهر وينزع العظم من الصدر بالمطرقة.
- 2 - يتبيل بالملح وبالبهارات والليمون لمدة ساعة على الأقل.
- 3 - يوضع الزيت في صينية وتوضع الدجاجة فيه ويغطى بغطاء مسطح وتوضع على نار هادئة أو بالفرن حتى يحمر السطح الأسفل ثم تقلب على الوجه الآخر إل أن تحرم بدورها.
- 4 - يضاف الماء مع ملعقة أكل عصير الليمون وتهدا الحرارة ويسق وجهاها بالملعقة من العصير بين حين وآخر حتى تنضج.
- 5 - توضع في صحن كما هي وتقدم حارة وتجمل بالبطاطا المقليه وتقدم الصلصة المختلفة معها.



سر النكهة

كوني متميز



## دجاج الفاخر الأدمس

المقادير :

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

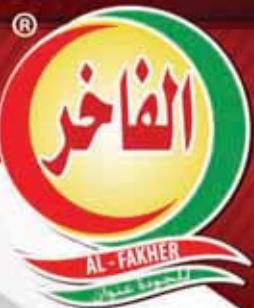
طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتقطع ثم تقبل بالملح وقسم من القلفل وتقللى في الزيت الى أن تحرم.
- 2 - يقلب الطحين في الزيت المختلف ثم يضاف اليه ويطبخ المزيج ثم يضاف اليه الخردل ومعجون الطماطة والقلفل الأحمر ويترك ويعلى 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 منعزة



## دجاج الفاخر بالمعكرونة

المقادير :

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

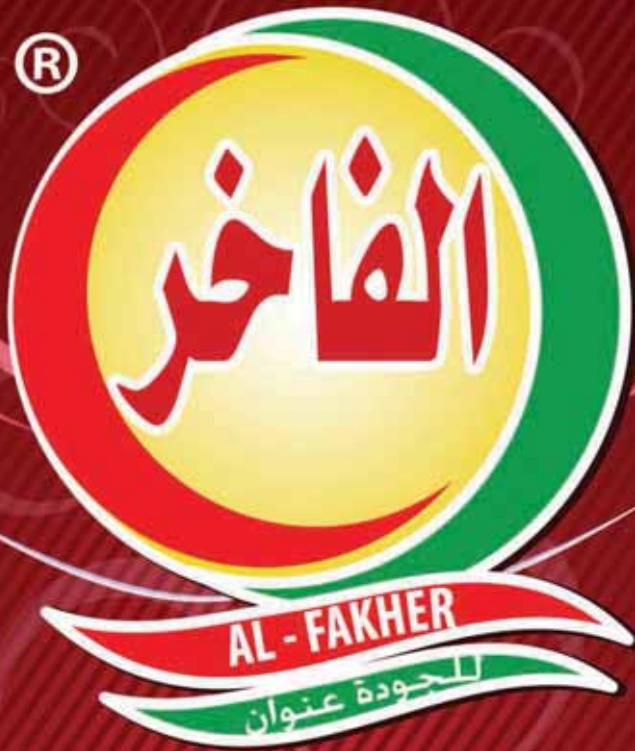
طريقة التحضير :

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



سر النكهة

كوني منميزة



## دليل طبخ دجاج الفاخر

دجاج الفاخر  
نباتي 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 وتقطيع ثم تسلق الى أن تنضج ويبقى كوبين من الماء على الأقل.
- 2 - ترفع الدجاجة من الماء وتقلل ثم يقللى البصل المفروم في الزيت المتبقى 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 متميز



## دجاج الفاخر بالبطاطة

المقادير :

دجاجة الفاخر ، ملعقة أكل زيت ، بصلة ، 2 جزر  $\frac{1}{4}$  كيلو بطاطا صغيرة ، ملح وبهارات ، باقة كرفس ، ماء

طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتتبيل ثم تقلی في الزيت ويضاف اليها البصل والجزر والكرفس والماء وتنترك على نار هادئة حتى تنضد وترفع الدجاجة.
- 2 - تقشر البطاطا وتقلی في الزيت ويضاف اليها الصلصة المتبقية وتنترك 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 إلى أن تنضج وتحمر.
- 3 - توضع في صحن وتجمل حسب الرغبة.
- 4 - يمكن شبيها صحيحة أما بالتنور أ يادخال السيخ فيها طولياً.



سر النكهة

كوني منميزة



## صلع 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.

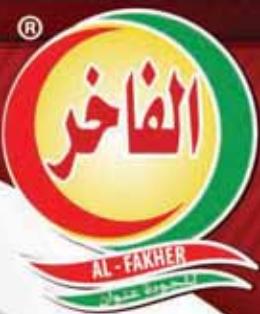
طريقة التحضير :

- 1 - يقلن 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 التقلية الجيد.
- 4 - يترك الخليط ليبرد .
- 5 - تتبيل القطع بقليل من الطحين وتغطى بالبيضة الأخرى المخفوقة وفتات الخبز ثم تقلى بالزيت.



سر النكهة

كوني متميزة



## استدجاج الفاخر

المقادير :

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

طريقة التحضير :

- 1 - تنظف الدجاجة وتتبيل 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 إلى ساعتين ونصف لكل كيلو من الوزن.
- 4 - يلاحظ فتح الفرن كل ثلث ساعة ويغطى الدجاج بالعصير المتخلف في الصينية وتضاف البطاطا الصغيرة المقشرة إلى 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 وتجمل بالبطاطا.



سر النكهة

كوني متميزة



## جوانح دجاج الفاخر المدشية

**المقادير :**

12-10 قطعة جوانح دجاج الفاخر، 1 كوب أرز، 1/2 كوب بقدونس 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 مشكلاة.

**طريقة التحضير :**

- 1 - اغسلي الأرز عدة مرات ثم انقعيه بماء دافئ مملح مدة 30 دقيقة.
- 2 - سخني الفرن لدرجة حرارة 180م، احضرى طبق فرن متوسط.
- 3 - اغسلى الجوانح، ادخلى 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 الاسود، والبهار، قلبى الى ان تختلط المكونات جيداً.
- 5 - املئي الجوانح بالحشو وضعيها في طبق للفرن.



**سر النكهة**

**كوني منميزة**



## أفخاذ دجاج الفاخر المدشية

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 ، 2 1/2 كوب بقسماط ،  
1 ملعقة كوب ( ملح ، بهار مشكل او كاري ، فلفل اسود ، زنجبيل مطحون ) ، كوب زيت زيتون .

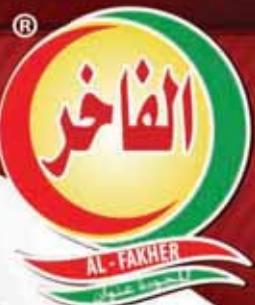
طريقة التحضير :

- 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 لتخليط المكونات.
- 3 - اغسلي قطع الفخذ، ضعي قطعة أمامك، ادخلـي اصبعـك بين الجلد والـلـحـم لـعـلـمـ مكانـ للـحـشوـ ثم ضعي ربع مقدارـ الحـشوـ فيـ الفـخذـ، ضـعيـ عـودـ اـسـنـانـ لـتـثـبـيـتـ الجـلـدـ وـاـغـلـاقـ الفـتحـةـ لـضـمانـ عدمـ تـسـرـبـ الحـشوـ اـثـنـاءـ الطـهيـ.
- 4 - ضـعيـ قـطـعـ الدـجـاجـ فيـ طـبـقـ الـفـرنـ، وـزـعـيـ فـوـقـهاـ زـيـتـ الـزـيـتونـ غـلـفـيـهاـ بـورـقـ الـمـنـيـومـ.
- 5 - اـدـخـلـيـ الطـبـقـ إـلـىـ الـفـرنـ 30 - 35 دقـيقـةـ إـلـىـ أـنـ يـنـضـجـ، انـزـعـيـ الـورـقـ فيـ نـهـاـيـةـ الـوقـتـ لـكـيـ يتـحـمـرـ الدـجـاجـ وـيـصـبـحـ ذـهـبـيـ اللـوـنـ، قـدـمـيـهاـ سـاخـنـةـ.



سر النكهة

كوني متميز



## تبسيي 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 وتتبل 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 ساعتين ونصف لكل كيلو من الوزن
- 4 - يلاحظ فتح الفرن كل ثلث ساعة ويعطي الدجاج بالعصير المختلف 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 المدشي

المقادير :

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

طريقة التحضير:

- 1 - اغسلی الأرز ثم انقعيه بالماء لمدة 15 دقيقة.
- 2 - سخني الفرن لدرجة حرارة 190 م، احضن ي طبق فرن وكيس فرن متوسط الحجم
- 3 - في طبق صغير ضعي الملح، الفلفل، الزعفران، البهارات، القرفة والكزبرة، قلبي لتخلط ثم خذلي حوالي ثلث خليط البهارات ووزعيه داخل وخارج الدجاجة.
- 4 - سخني الزيت في قدر متوسط الحجم، اضيفي اللوز واقلي الى ان يصبح ذهبي اللون ثم اقللي الصنوبر، اخرجيه وابقيه جانبياً.
- 5 - اضيفي البصل والثوم وقلبي الى ان يذبل ثم اضيفي اللحم وقلبي لبعض دقائق الى ان ينضج.
- 6 - اضيفي الأرز، بقية خليط البهارات، البازيلا، 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، ضعيها في الكيس، أغلقي الكيس وضعيه في طبق الفرن.
- 8 - ادخلي الدجاجة الى الفرن لحوالي ساعة او الى ان تحرم وتنضج، اثناء ذلك اضيفي نصب كوب من الماء الى ما تبقى من الأرز واملاي طهي الأرز وقدميه مع الدجاجة.



سر النكهة

كوني منميزة