كاساديا الفراخ.. مناسبة لكل الأوقات غدا وعشا وتنفع مع الأولاد بره البيت

النهار · 2026-07-04

اناعمل اول وصفه مناسبه للغداء مناسبه للعشاء مناسبه بره البيت كده ناخدها معانا عشان الولاد جعانين يا ماما نقوم على طول مطلعين لهم هنعمل التشيكن كاس ظريفه جدا ايه بقى القصه وايه المقادير احنا معانا عيش ترتيه تمام عيش الترتيه موجود في اي سوبر ماركت واحنا اصلا عملناه هنا في البرنامج وعملنا شبيهه بالظبط اللي هو الرقاق الطري فلو انت

بقى ليكي مزاج تعملي تقدري تعمليه وتشيليه اصلا في الفريزر يبقى موجود عندك وقت ما تحبي تعملي صينيه رقاق او تعملي اي حاجه باستخدام مثلا خبز الصاج او عيش التورتيه هتلاقيهم كلهم شبه بعض وهيعملوا نفس الحكايه تمام فاحنا معانا اول حاجه عيش التورتيه نيجي بقى للحشوه بتاعه الكسديه معانا فراخ اوراك او صدور او مكس زي ما انتم عايزين

متقطعين مكعبات صغيره تمام وبرده الكميه اللي انت عايزاها براحتك هنحط معاهم بصل متقطع حتت صغيره معانا برده فلفل الوان متقط متقطع حتت صغيره طماطمايه صغيره متقطعه حتت صغيره ملح وفلفل وبابريكا رشه كمون كزبره توم بودر بصل بودر وزعتر وبس خلاص كل المكونات هحطها مع بعض على النار علشان تستوي وتدخل كده في التسويه تبقى تمام وتبقى جاهزه نحشي

بيها عيش التورتيه ونحطه على النار كده او على الجريل ياخد له لسعه خفيفه ويبقى ظريف وبيتقطع وبالهنا والشفا عايزين تحطوا معاه جبنه موتز موزاريلا تثبت الحشوه وتعمل مطه كده جوه الساندوتش بتبقى برده لذيذه جبنه موتزاريلا او حتى جبنه شدر شرايح او مبشوره هتبقى خطيره جدا جدا لو تحبوا بس خلاص وصفه سهله قوي قوي قوي انا مسخنه هنا

معايا الطاسه هنحط معلقتين كبار من الزيت كده وننزل اول حاجه بالفراخ اهو فراخ متقطعه مكعبات صغيره عايزه الفراخ تتشوح وتستوي قبل ما احط اي حاجه فيها اهو لما بتبقى الطاسه سخنه قوي وكميه الفراخ يا دوب متوزعه على الطاسه مش فوق بعض او اكت من حجم الطاسه ما بتلاقوش الفراخ نزلت ميتها قوي ولو نزلت ميتها بيبقوا مش كتير

فاهمين قصدي فحاولوا دايما تعملوا كده لكن لما بتبقى مثلا الطاسه حجمها ا صغير مقارنه بكميه الفراخ هتلاقوها نزلت ميه كتير في الحاله دي ممكن يعني نستنى عليها كده شويه وبعدين نصفي الميه خالص عشان بس ايه ما نبقاش قاعدين مستنيين لما الفراخ تشرب ميتها تماما فالفراخ تنشف فاهمني؟ لكن لو ما نزلتش ميه خالص علشان الطاسه نفسها كبيره مقارنه

بكميه الفراخ اللي محطوطه ده اكيد هيبقى احلى تمام لكن مافيش مشكله لو حصل عكس انها نزلت ميه كتير قوي خففي شويه الميه يعني تخلصي من شويه الميه وسيبي شويه ميه صغيرين كده ايه الفراخ بس تتشوح بيهم تمام وتستوي بيهم اهو الفراخ كده ايه دخلت في التسويه وخطيره عشان ابتدي بقى احط لها البصل ونقلب ونحط الفلفل الالوان او

ممكن فلفل رومي اخضر ما فيش مشكله يعني برده اللي متوفر عندك يعني هيبقى الطعم هو هو كده ونحط برده طماطمايه صغيره بس كده عايزين بقى كل الكلام ده بقى يبل وايه ويشرب الميه اللي نزل نزلت ويبقى جاهز للحشو بس هنحط بقى طبعا دلوقتي بقى ايه البهارات اللي احنا قلنا عليها هنحط ملح وفلفل ملح

وفلفل هنحط رشه كمون

رشه خفيفه وكمان هنحط كزبره معلقه صغيره من الكزبره ومعانا بصل بودر وتوم بودر هنحط معلقه كبيره من البصل البودر ومعلقه كبيره من التوم البودر الريحه خطيره وعايزين نحط بقى كمان الزعتر كده الزعتر المجفف او زعتر فريش المتوفر عندك يعني مافيش مشكله او ممكن تحطي توابل ايطاليه برض مافيش مشكله نقلب بقى الريحه لذيذه متجوعه انا عايزه احط كمان

شويه بابريكا وممكن كمان تحطوا لو عايزين رشه شطه خفيفه خالص تعمل تيست كده ايه من بعيد لذيذ انا حطيت بابريكا وهحط رشه شطه بس هنقلب كده الفراخ ريحتها تحفه وبصوا يعني الخضار كله دبل وبقى ممتاز وجاهز على طول ايه ان هو يتحط في العيش هنجيب بقى واحده عيش كده مثلا اهو وبالمعلقه ناخد من عيش الكرسيه كده فوقها

ا نحط الحشمه من فوق على نص واحد بس عشان ايه هنتني النص الثاني وزي ما قلت لكم لو عايزين تحطوا اي نوع جبنه مبشوره هتبقى ظريفه وهتبقى ايه يعني عامله كده ايه رابط ما بين الحشوه والعيش كده اهو عايزه اشيل بس ايه الحشوه من على النار ونجيب هنا اهو هتنيه بقى علشان اقفله كده اهو بالشكل ده واضغط

عليه كده وهاخد مكعب زبده ومعلقه زيت في جريل بقى او في طاسه يعني زي ما انتم عايزين نحط حته الزبده ومعاها معلقه زيت كده وايه نقلها كده وناخد العيش كده ونحطه عايزينه ايه ياخد لون ونقلبه الناحيه الثانيه علشان بس كده يبقى شكله ظريف ونحطها على القرمه ونقطعها مربعات كده او مثلثات بقى يعني ده كده نص ومثلث اهو

كده سهله جدا جدا وطعمها بيبقى خطير انا عملتها في طاسه عاديه تقدروا تعملوها على جريل فالجريل هتخليها بقى واخده ايه تقليمه كده تقليمه الجريل بتبقى برده حلو قوي قوي قوي كده وريحه الحشوه خطيره اهو كده اخر لزازه نعمل واحد ثاني ممكن اطلع الجريل بقى مثلا اسخنها واوريكم بقى الشكل ده والشكل ثاني اهي نسخن الجريل ونشيل بقى ده

كده خلاص هاخده هنا كده على القرمه اهو وهستبدل دي بالجريل عشان اوريكم برده ايه شكلها مع الجريل بتبقى تحفه عبال ما الجريل كده تسخن تعالوا نحضر واحد كمان اهو كده وناخد من الحشوه نحط كده ونوزع كده اهو لغايه نص الايه العيش عشان نتنيه بعد كده ولازم كده ايه نضغط كده زي ما انتم شايفين علشان الحشوه تبقى مفروده

مش متكتله فاهمين قصدي ما يبقاش فوق بعض كده تبقى ايه ا مفروده نعملها كده اهو والجريل اخبارها ايه سخنت اهي شويه هنحطلها معلقتين من زيت وبرده حته زبده لان الزبده بقى بتعمل طعم طبعا تحفه كده حته زبده كده ايه تسيح كده وناخد الساندوتش ونحطه حطه فوق ياخد لون كده ايه لذيذ الزبده طبعا ريحتها رهيبه استنى بس كده

ياخد لون ونقلبه الناحيه الثانيه كده ايه يبقى بقى شكله حلو قوي بقى اللي في الجريل ده واخد كده ايه مقلم كده بقى مقلم يا مقلم مستر هاج عبد الغفور [ضحك] ماما هاجه مستر هاج عبد الغفور ماما هاجه مسلسل ده يعني واالله بجد ده دراسه لازم يعرفوا ايه السبب الرهيب اللي مخلينا كلنا متعلقين بالمسلسل ده انا مش قادره

افسر الحكايه دي مش انا بس يعني انا حتى ولادي ولادي اصغر مني شوفوا بقد ايه يعني المسلسل ده لما اتعمل كان سنه 95 وكنت انا تقريبا في ايه ثالث اعدادي باين ولا حاجه فمتخيلين حتى ودي لما بيجي المسلسل وبيتفرجوا عليه معايا ا مش معقول هم كمان حافظينه لازم يقولوا لنا ايه السبب يعني مسلسل اللي انا عايش في

الباب قبي وعائله ونيس ده حاجه خطير ونيس بابا ونيس تحفه وايهاني مسلسلات طبعا بقى انا عاشقه للشهد والدموع هتقولوا عليا كئيبه مش مشكله الشهد والدموع ده مسلسل ايه ده ده ما فيش مره يجي في التلفزيون اما لازم اتفرج عليه حافظاه صم وده شيء غريب ازاي ابقى حافظه حاجه صم وبرده اتفرج عليها ثاني من الاول وما حدش يتكلم

viewz media — منصة الإعلامي الجليل

وان بنشرح كتاي منذ اول مرة اشوفه اه [تنهّد] بصوا اخد لون يجنن من هنا ومن هنا تحفه وبيبقى مقرمش وخطير بصوا اللزازه اهو كده انا اديته كده تقليمه مربعه لو خدتوا بالكم وهيطلع هو كمان ويبقى كده احنا عملنا ايه الكسديه الخطيره كبيره اهو وندفي النار على الجريل واجيب السكينه الكبيره ونبتدي بقى ايه نقطع الساندوتش اللذيذ اهو وده

كمان اهو طعمه خطير وسهل مش هياخد منكم ابدا اي وقت وتعملوا بقى اللي انتم عاوزينه وتظبطوا الدنيا وتحطوا ممكن جبنه بقى وتدلعوا الدنيا ظريف جدا جربوه بالهرم والشفا ان شاء االله هيعجبكم قوي قوي قوي