

# المسخن الفلسطيني

Posted on 2018 , 13 سبتمبر



Category: [إطباق رئيسية](#)

بواسطة: هبة محمد

المسخن الفلسطيني ، هو طبق شعبي فلسطيني مشهور، لذيذ وشهي ويُحضّر في كل المناسبات والعزائم بطريقة سهلة وإليك طريقة تحضيره

## المقادير

- دجاجتين
- أرغفة خبر مقطعة 4
- زيت زيتون
- كيلو بصل مقشر 2
- (ملح إضافة (لوز مقشر) إضافة إلى (السماق)

## طريقة تحضير المسخن الفلسطيني

1. ينظف الدجاج وتقطع كل دجاجة إلى أربعة قطع ، وتوضع في وعاء ويقلى بقليل من الزيت، إلى أن يتغير لونه ، ثم نضيف عليه الماء والملح والبهار ويترك من ثلث - نصف ساعة.  
. نقوم بفرم البصل ناعما ، ونضعه في وعاء ويقلى بالزيت
2. ونقطع اللوز المقشر إلى نصفين بعد غليه بالماء لمدة 5 دقائق ، ثم تقلى إلى أن يصبح لونه ذهبيا ثم نضعه بوعاء بعد تصفيته من الزيت
3. عند نضوج الدجاج ، نصفي الدجاج من المرق ، ونضعه في صينية وندهنه بقليل من اللبن والزيت والملح والبهار ، ندخله الفرن ليحمر
4. في هذه الأثناء نكون قد حضرنا البصل المقشر والمفروم ناعما ووضعناه في وعاء للقلي ، ونتركه حتى النضج
5. وعند نضوج البصل نقوم بتصفيته من الزيت . نحضر الأربعة ونبدأ بفرد البصل المقلي على الرغيف الأول بشكل متساوي بحيث يغطي الرغيف كاملاً ونرش السماق واللوز عليه ، ثم نضع الرغيف الثاني فوقه ونكرر نفس الخطوات السابقة، حتى ننتهي من الأربعة جميعها ، ثم نضع على آخر رغيف الدجاج المحمر بالإضافة إلى الخطوات السابقة
6. يقدم مع سلطة الزبادي