



READY TO USE MAGGI BROTH

NEW



WITH ORGANIC CHICKEN



VEGETARIAN



RECIPES FOR THE TASTIEST MEALS



Ready to use Broth Range

CHICKEN STOCK WITH ORGANIC CHICKEN AND
VEGETARIAN VEGETABLE BROTH SLOWLY COOKED
AND PREPARED WITH 100% NATURAL INGREDIENTS
TO PREPARE THE MOST DELICIOUS MEALS.



تشكيلة المرققة الجاهزة للاستعمال

مرقة الدجاج مع الدجاج العضوي ومرقة الخضروات النباتية.
تشكيلة المرققة الجديدة من ماجي مطهوءة ببطء،
ومحضرة بمكونات طبيعية 100%،
وجاهزة بخيراتها لتحضير أشهى الاكلات.



BURGHUL WITH VEGETABLES



10 MIN



30 MIN



SERVES: 6

INGREDIENTS:

- 500G FROZEN MIXED VEGETABLES
- 1 TBSP. OLIVE OIL
- 1 TBSP. TOMATO PASTE
- 3 CUPS WASHED BURGHUL
- 1 LITER MAGGI® VEGETABLE BROTH

DIRECTION

1. IN A DEEP PAN, SAUTÉ VEGETABLES IN OLIVE OIL UNTIL SOFT, ADD TOMATO PASTE AND COOK FOR 2 MINUTES.
2. ADD BURGHUL AND MAGGI® VEGETABLE BROTH AND SIMMER OVER MEDIUM LOW HEAT FOR 30 MINUTES UNTIL STOCK IS ABSORBED AND BURGHUL IS TENDER.



يخنة برغل بالخضروات



٦ أشخاص



٣٠ دقيقة



١٠ دقائق

طريقة التحضير:

١. في مقلاة عميقة، تشوح الخضروات بزيت الزيتون حتى تطرى. ثم يضاف معجون الطماطم وتترك لمدة دقيقتين.
٢. يضاف البرغل ومرققة الخضار من ماجي® ويطهى على نار خفيفة إلى متوسطة لمدة ٣٠ دقيقة حتى يتشرب البرغل المرققة وينضج بالكامل.

المكونات والمقادير:

- ٥٠٠ غ من الخضروات المجمدة
- ملعقة طعام من زيت زيتون
- ملعقة طعام من معجون الطماطم
- ٣ أكواب من البرغل، مغسولا ومصفى
- لتر من مرققة الخضار من ماجي®



MEXICAN RICE WITH BEEF



10 MIN



30 MIN



SERVES: 6

INGREDIENTS:

- MEDIUM (100G) ONION, FINELY CHOPPED
- 1 TBSP. (15ML) SUNFLOWER OIL
- 500G MINCED BEEF
- 3 TBSP. (45G) TOMATO PASTE
- 2 TSP. CUMIN POWDER
- 1 MEDIUM BELL PEPPER, CHOPPED
- 1 CAN RED BEANS
- 1 LITER MAGGI® CHICKEN BROTH
- 2 CUPS (400G) SHORT GRAIN RICE, WASHED AND DRAINED
- ½ CUP CHEDDAR CHEESE, GRATED

DIRECTION

1. IN A LARGE NONSTICK PAN, SAUTÉ ONIONS IN OIL UNTIL SOFT. ADD BEEF AND COOK UNTIL DONE.
2. ADD TOMATO PASTE, CUMIN, BELL PEPPERS, RED BEANS AND RICE AND MIX TOGETHER. ADD MAGGI® CHICKEN BROTH, COVER AND SIMMER OVER MEDIUM LOW HEAT FOR 20 MINUTES UNTIL RICE IS TENDER AND STOCK IS ABSORBED.
3. SPRINKLE CHEESE OVER RICE, COVER AND ALLOW CHEESE TO MELT FOR 2-3 MINUTES BEFORE SERVING.



رز مكسيكي باللحم المفروم



٦ أشخاص



٣٠ دقيقة



١٠ دقائق

طريقة التحضير:

١. في وعاء طهي كبير، يقلى البصل في الزيت حتى يصبح طريا ثم يضاف اللحم المفروم ويطهى حتى ينضج بالكامل.
٢. يضاف معجون الطماطم والكمون والفلفل والفاصولياء الحمراء والأرز ويخلطوا جيدا. تضاف مرققة الدجاج من ماجي وتغلى وتترك على نار خفيفة إلى متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة أو حتى ينضج الأرز ويتشرب المرققة.
٣. ترش الجبنة فوق الأرز، ويغطى الوعاء ويترك لمدة ٢-٣ دقائق حتى تذوب الجبنة ثم يقدم.



المكونات والمقادير:

- حبة من البصل، مفروما ناعما
- ملعقة طعام من زيت دوار الشمس
- ٥٠٠ غ من اللحم البقري، مفروما
- ٣ ملاعق طعام من معجون الطماطم
- ملعقتا طعام من الكمون
- حبة فلفل متوسط الحجم، مقطعة إلى قطع صغيرة
- عبوة من الفاصولياء حمراء
- لتر من مرققة الدجاج من ماجي
- كوبان من الأرز قصير الحبة، مغسولا ومصفى
- ½ كوب من جبن الشيدر المبشور



SPANISH PRAWN VERMICELLI



20 MIN



40 MIN



SERVES: 6

INGREDIENTS:

- 3 TBSP. (45G) TOMATO PASTE
- 1 TBSP. (15ML) SUNFLOWER OIL
- 400G MEDIUM PRAWNS, CLEANED
- 500G VERMICELLI PASTA
- 1 LITER MAGGI® CHICKEN BROTH
- A BUNCH OF PARSLEY, FINELY CHOPPED

DIRECTION

1. IN A LARGE SKILLET, SAUTÉ TOMATO PASTE IN OLIVE OIL FOR 1 MINUTE.

2. ADD PRAWNS, VERMICELLI AND MAGGI® CHICKEN BROTH, COVER AND SIMMER FOR 15-20 MINUTES.

3. REMOVE FROM HEAT AND GARNISH WITH PARSLEY BEFORE SERVING.



شعيرية بالروبيان على الطريقة الإسبانية



٦ أشخاص



٤٠ دقيقة



٢٠ دقائق

طريقة التحضير:

١. في مقلاة كبيرة، يشوح معجون الطماطم في زيت الزيتون لمدة دقيقة.

٢. يضاف الروبيان والشعيرية ومرقة الدجاج من ماجي®، وتغطي المقلاة ثم تترك على نار خفيفة لمدة ١٥-٢٠ دقيقة.

٣. ترفع من على النار وتزين بالبقدونس ثم تقدم.

المكونات والمقادير:

- ٣ ملاعق طعام من معجون الطماطم
- ملعقة طعام من زيت دوار الشمس
- ٤٠٠ غ من الروبيان متوسط الحجم، منضفا
- ٥٠٠ غ من الشعيرية
- لتر من مرقة الدجاج من ماجي®
- رشّة من البقدونس المفروم



CHICKEN FREEKEH MAKLOUBAH



5 MIN



60 MIN



SERVES: 6

INGREDIENTS:

- 2 MEDIUM EGGPLANTS, PEELED AND CUT INTO 2CM DISCS
- 1 TBSP. SUNFLOWER OIL
- 1 LARGE (1200G) CHICKEN, CUT INTO 8 PIECES WITH SKIN REMOVED
- 2 CUPS (400G) FREEKEH, SOAKED AND DRAINED
- 1 MEDIUM CINNAMON STICK
- 1 LITER MAGGI® CHICKEN BROTH

DIRECTION

1. IN A NONSTICK PAN, SEAR CHICKEN UNTIL GOLDEN AND COOKED (AROUND 5-10 MINUTES) REMOVE AND SET ASIDE. IN THE SAME POT, FRY EGGPLANTS UNTIL GOLDEN.
2. REMOVE POT FROM HEAT AND ARRANGE THE EGGPLANTS TO LINE THE BOTTOM OF THE POT. ARRANGE CHICKEN PIECES OVER THE TOP AND POUR SOAKED FREEKEH OVER CHICKEN. PLACE CINNAMON STICK IN THE MIDDLE AND GENTLY POUR MAGGI® CHICKEN BROTH TO COVER THE FREEKEH.
3. BRING TO A BOIL, THEN REDUCE HEAT TO LOW. COVER AND SIMMER FOR 20 MINUTES UNTIL THE STOCK IS ABSORBED AND FREEKEH IS TENDER. CAREFULLY FLIP OVER A PLATTER AND SERVE WITH TOASTED NUTS AS AN OPTIONAL GARNISH.



مقلوبة فريكة بالدجاج



٦ أشخاص



٦٠ دقيقة



٥ دقائق

طريقة التحضير:

١. في مقلاة غير قابلة للالتصاق، تقلى قطع الدجاج حتى تنضج ويصبح لونها ذهبيا (حوالي ٥-١٠ دقائق) ثم ترفع من على النار وتوضع جانبا. في نفس المقلاة، يُقلى الباذنجان حتى يصبح ذهبي اللون ثم يرفع من على النار.
٢. في وعاء طهي، يوضع الباذنجان وتوضع فوقه قطع الدجاج ثم الفريكة المنقوعة ويوضع عود القرفة في المنتصف وتسكب مرققة الدجاج من ماجي برفق حتى تغطي الفريكة.
٣. توضع الفريكة على النار وتترك حتى تغلي. يُغطي الوعاء ويترك على نار خفيفة لمدة ٢٠ دقيقة أو حتى تتشرب الفريكة المرققة وتنضج بالكامل. تُقلب الفريكة في طبق كبير وتزين بالمكسرات المحمص.



المكونات والمقادير:

- حبتان من الباذنجان متوسطتا الحجم، مُقسرا ومقطعا إلى أقراص بحجم ٢ سم
- ملعقة طعام من زيت دوار الشمس
- دجاجة كبيرة (١٢٠٠ غ)، مقطعة إلى ٨ قطع ومنزوعة الجلد
- كوبان من الفريكة، منقوعة ومصفاة
- عود قرفة متوسط الحجم
- لتر من مرققة الدجاج من ماجي



MLOUKHIYA



30 MIN



30 MIN



SERVES: 6

INGREDIENTS:

- 1 TBSP. OLIVE OIL
- 3 TBSP. MAGGI® CORIANDER & GARLIC PASTE
- 800G MLOUKHIYA, FROZEN AND THAWED
- 1 LITER MAGGI® CHICKEN BROTH

DIRECTION

1. IN A LARGE POT, SAUTÉ MAGGI® CORIANDER AND GARLIC PASTE IN OLIVE OIL UNTIL AROMATIC.

2. ADD MLOUKHIYA AND MAGGI® CHICKEN BROTH AND BRING TO A BOIL.

3. SIMMER OVER MEDIUM HEAT FOR 20 MINUTES BEFORE SERVING ALONGSIDE ROASTED CHICKEN AND BREAD OR RICE.

SERVING TIP:

SERVE CHOPPED ONION IN LEMON AND VINEGAR ON THE SIDE.



ملوخية



٦ أشخاص



٣٠ دقيقة



٣٠ دقائق

طريقة التحضير:

١. في وعاء طهي كبير، يشوح معجون الطهي بالكزبرة الثوم من ماجي في زيت الزيتون حتى تصبح رائحته عطرية.

٢. تضاف الملوخية ومرقة الدجاج من ماجي وتترك إلى أن تغلي.

٣. توضع بعدها على نار متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة ثم تقدم وبجانبها الدجاج المشوي والخبز أو الأرز.

نصيحة التقديم:

يقدم البصل المفروم المطفي بالليمون والخل بجانب الملوخية.

المكونات والمقادير:

- ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- ٣ ملاعق طعام من معجون الطهي بالكزبرة والثوم من ماجي
- ٨٠٠ غ من الملوخية المجمدة والمذوبة
- ١ لتر من مرقة الدجاج من ماجي



DELICIOUS HOMEMADE RECIPES

BROUGHT TO YOU BY:

وصفات بيتية ولا أشهى

مقدمة لك من:



THAI VEGETABLE CURRY



10 MIN



30 MIN



SERVES: 6

INGREDIENTS:

- 1 TSP. (15G) FRESHLY GRATED GINGER
- 2 TSP. (30G) RED CURRY PASTE
- 1 TBSP. (15ML) VEGETABLE OIL
- 1 LITER MAGGI® VEGETABLE BROTH
- 1 MEDIUM (150G) RED BELL PEPPER, DICED
- 300G BABY CORN
- 400G PUMPKIN, PEELED AND CUT INTO 3CM CUBES
- 100G SNAP PEAS, TRIMMED
- 6 TBSP. MAGGI® COCONUT MILK POWDER
- JUICE FROM 1 LIME
- 2 TSP. FRESH CILANTRO LEAVES, CHOPPED

DIRECTION

1. IN A POT, SAUTÉ GINGER AND CURRY PASTE IN OIL FOR 3 MINUTES. ADD MAGGI® VEGETABLE BROTH AND CONTINUE MIXING UNTIL CURRY PASTE IS FULLY DISSOLVED.
2. ADD BELL PEPPERS, BABY CORN, PUMPKIN AND SNAP PEAS AND MAGGI® COCONUT MILK POWDER AND COOK OVER MEDIUM HEAT UNTIL VEGETABLES ARE TENDER.
3. STIR IN LIME JUICE AND CILANTRO BEFORE SERVING WITH STEAMED RICE.



خضروات بالكاري على الطريقة التايلندية



٦ أشخاص



٣٠ دقيقة



١٠ دقائق

طريقة التحضير:

١. في وعاء طهي، يقلى الزنجبيل ومعجون الكاري في الزيت لمدة ٣ دقائق. تضاف مرقعة الخضار من ماجي مع التحريك المستمر حتى يذوب معجون الكاري بالكامل.
٢. يضاف الفلفل الحلو والذرة الصغيرة واليقطين والبازيلاء ومسحوق حليب جوز الهند من ماجي وتترك على نار متوسطة حتى تنضج الخضروات بالكامل.
٣. يضاف عصير الليمون والكزبرة ثم تقدم مع الأرز المطهو على البخار.



المكونات والمقادير:

- ملعقة صغيرة من الزنجبيل الطازج، مبشور
- ٢ ملعقة صغيرة من معجون الكاري الأحمر
- ملعقة طعام من الزيت النباتي
- لتر من مرقعة الخضار من ماجي
- حبة من الفلفل متوسط الحجم، مقطعة إلى مكعبات
- ٣٠٠ غ من الذرة الصغيرة
- ٤٠٠ غ من اليقطين، مقشرا ومقطعا إلى مكعبات بحجم ٣ سم
- ١٠٠ غ من البازيلاء
- ٦ ملاعق طعام من مسحوق حليب جوز الهند من ماجي
- حبة من الليمون
- ٢ ملعقة صغيرة من أوراق الكزبرة الطازجة، مفرومة



ONE POT CHICKEN AND VEGETABLE STEW



5 MIN



50 MIN



SERVES: 6

INGREDIENTS:

- 1KG WHOLE CHICKEN, SKIN REMOVED AND CUT INTO 8 PIECES
- 1 TBSP. (15ML) VEGETABLE OIL
- 10G TOMATO PASTE
- 1 TBSP. GINGER PASTE
- 2 MEDIUM POTATOES (300G), PEELED AND CUT INTO CUBES
- 2 LARGE CARROTS (200G) PEELED AND CUT INTO CUBES
- 2 MEDIUM RED CHILIES (OPTIONAL)
- 1 LITER MAGGI® CHICKEN BROTH

DIRECTION

1. IN A LARGE NONSTICK RICE POT, SAUTÉ ONIONS IN OIL UNTIL GOLDEN. ADD CHICKEN PIECES AND COOK FOR ANOTHER 5 MINUTES UNTIL CHICKEN IS SLIGHTLY GOLDEN.
2. ADD VEGETABLES, TOMATO PASTE, GARLIC, SPRINKLE WITH SPICES, STIR AND COOK FOR 5 MINUTES.
3. ADD MAGGI® CHICKEN BROTH AND BRING TO A BOIL. REDUCE HEAT, COVER, AND SIMMER OVER MEDIUM LOW HEAT FOR 30 MINUTES UNTIL CHICKEN IS FULLY COOKED.



يخنة الدجاج بالخضروات



٦ أشخاص



٥٠ دقيقة



٥ دقائق

طريقة التحضير:

١. في وعاء طهي الأرز، يشوح البصل في الزيت حتى يصبح ذهبي اللون، ثم تضاف قطع الدجاج وتطهى لمدة ٥ دقائق أو حتى يصبح لونها ذهبيا.
٢. تضاف الخضروات ومعجون الطماطم والثوم والتوابل وتحرك ثم تترك على النار لمدة ٥ دقائق.
٣. تضاف مرققة الدجاج من ماجي* وتترك حتى تغلي. يغطي الوعاء ويترك على نار خفيفة إلى متوسطة لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى ينضج الدجاج بالكامل.

المكونات والمقادير:

- دجاجة كامل (١ كغ)، منزوعة الجلد ومقطعة إلى ٨ قطع
- ملعقة طعام من الزيت النباتي
- ١٠ غ من معجون الطماطم
- ملعقة طعام من معجون الزنجبيل
- حبتان متوسطتا الحجم من البطاطا، مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
- حبتان من الجزر متوسطتا الحجم، مقشرا ومقطعا إلى مكعبات
- حبتان من الفلفل الأحمر (اختياري)
- لتر من مرققة الدجاج من ماجي*



ORZO & MEATBALLS RISOTTO



20 MIN



40 MIN



SERVES: 6

INGREDIENTS:

FOR MEATBALLS:

- 500G LEAN MINCED BEEF
- 200G BREAD CRUMBS
- 1 EGG
- 2 TBSP. MAGGI® BBQ SEASONING

FOR ORZO RISOTTO:

- 3 TBSP. (45G) TOMATO PASTE
- 1 TBSP. (15ML) SUNFLOWER OIL
- 1 SMALL (100G) RED BELL PEPPER, CHOPPED
- 500G ORZO PASTA
- 1 LITER MAGGI® CHICKEN BROTH
- A BUNCH OF PARSLEY, FINELY CHOPPED

DIRECTION

1. PREPARE MEATBALLS BY MIXING BEEF, BREAD CRUMBS, EGG AND MAGGI® BBQ SEASONING. MIX WELL AND FORM INTO SMALL MEATBALLS.
2. IN A LARGE SKILLET, SAUTÉ THE MEATBALLS IN OIL UNTIL GOLDEN, REMOVE AND SET ASIDE. IN THE SAME POT, COOK TOMATO PASTE, AND BELL PEPPERS FOR 2 MINUTES.
3. ADD ORZO PASTA AND MAGGI® CHICKEN BROTH; RETURN MEATBALLS TO THE SKILLET, COVER AND SIMMER OVER MEDIUM LOW HEAT UNTIL PASTA IS FULLY COOKED, AND STOCK IS ALMOST ABSORBED.
4. GARNISH WITH PARSLEY BEFORE SERVING.



ريزوتو الأورزو وكرات اللحم



٦ أشخاص



٤٠ دقيقة



٢٠ دقائق

طريقة التحضير:

١. لتحضير كرات اللحم: يخلط اللحم المفروم والبقصات والبيضة وتتبيلة المشويات من ماجي* جيدا وتشكل على هيئة كرات لحم صغيرة.
٢. في مقلاة كبيرة، تقلى كرات اللحم في الزيت حتى تصبح ذهبية اللون، ثم ترفع من على النار وتترك جانبا. في نفس المقلاة، يضاف معجون الطماطم والفلفل الحار ويقلّى لمدة دقيقتين.
٣. تضاف معكرونة لسان العصفور ومرققة الدجاج من ماجي* ثم كرات اللحم وتغطى المقلاة وتترك على نار خفيفة إلى متوسطة حتى تنضج بالكامل وتتشرب المرققة.
٤. تزين بالبقدونس ثم تقدم.



المكونات والمقادير:

- كرات اللحم:
- ٥٠٠ غ لحم بقري من دون دهن، مفروما
- ٢٠٠ غ من البقصات
- بيضة
- ملعقتا طعام من تتبيلة المشويات من ماجي*
- الريزوتو:
- ٣ ملاعق طعام من معجون الطماطم
- ملعقة طعام من زيت دوار الشمس
- حبة من الفلفل الحار، مقطعة
- ٥٠٠ غ من معكرونة لسان العصفور
- لتر من مرققة الدجاج من ماجي*
- رشّة من البقدونس المفروم



CHICKEN KABSA



5 MIN



60 MIN



SERVES: 6

INGREDIENTS:

- 2 MEDIUM (250G) ONIONS, FINELY CHOPPED
- 1 TBSP. (15ML) SUNFLOWER OIL
- 1 LARGE (1200G) CHICKEN, CUT INTO 8 PIECES WITH SKIN REMOVED
- 2 MEDIUM (500G) POTATOES, PEELED AND CUT INTO MEDIUM CUBES
- 3 TBSP. (45G) TOMATO PASTE
- 3 GARLIC CLOVES (15G), CRUSHED
- 1 BOX (100ML) MAGGI® CHICKEN BROTH
- ½ TSP. CARDAMOM POWDER
- ½ TSP. CINNAMON POWDER
- ½ TSP. CLOVE POWDER
- ½ TSP. CORIANDER POWDER
- 2 CUPS (400G) BASMATI RICE, WASHED AND DRAINED

DIRECTION

1. IN A LARGE NONSTICK RICE POT, SAUTÉ ONIONS IN OIL UNTIL GOLDEN. ADD CHICKEN PIECES AND COOK FOR ANOTHER 5 MINUTES UNTIL CHICKEN IS SLIGHTLY GOLDEN.

2. ADD POTATOES, TOMATO PASTE, GARLIC, MAGGI® CHICKEN BROTH AND SPICES AND BRING TO A BOIL. REDUCE HEAT, COVER AND SIMMER OVER MEDIUM LOW HEAT FOR 30 MINUTES UNTIL CHICKEN IS FULLY COOKED.

3. ADD RICE TO THE POT AND GENTLY STIR, COVER AND SIMMER OVER LOW HEAT FOR 25 MINUTES OR UNTIL THE STOCK IS ABSORBED AND RICE IS FORK TENDER. TRANSFER TO A SERVING DISH AND SERVE.



كبسة دجاج



٦ أشخاص



١٠ دقيقة



٥ دقائق

طريقة التحضير:

١. في وعاء طهي غير قابل للالتصاق، يشوح البصل في الزيت ثم تضاف قطع الدجاج وتقلي لمدة ٥ دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا.

٢. تضاف البطاطا، معجون الطماطم، الثوم، ومرقعة الدجاج من ماجي ثم تترك حتى تغلي. بعد الغليان توضع على نار متوسطة إلى هادئة لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى ينضج الدجاج بالكامل.

٣. يضاف الأرز ويحرك قليلا ويغطي وعاء الطهي وتطهى على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة أو حتى ينضج الأرز بالكامل.



المكونات والمقادير:

- جبتان من البصل متوسطتا الحجم، مفروما ناعما
- ملعقة طعام من زيت دوار الشمس
- دجاجة (١٢٠٠ غ)، مقطعة إلى ٨ قطع ومنزوعة الجلد
- جبتان من البطاطا، مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
- ٣ ملاعق طعام من معجون الطماطم
- ٣ فصوص من الثوم، مهروسا
- لتر من مرقعة الدجاج من ماجي
- ½ ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل
- ½ ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- ½ ملعقة صغيرة من مسحوق القرنفل
- ½ ملعقة صغيرة من الكزبرة الناعمة
- كوبان من أرز بسمتي، مغسولا ومصفى



Maggi

خيرات الطبيعة

مرقة ماجي

الجاهزة للاستعمال

جديد

مع دجاج عضوي



نباتية



وصفات لأطيب أكالات