



Recipe: Traditional Turkey دجاج الحبش على الطريقة التقليدية
Category: Main Course
Portion: 15
Preparation Time : 2.5 Hour

<u>For The Turkey</u> لـدجاج الحبش	<u>Qty</u> الكمية
Turkey حبش	1 Pc (5 Kg) قطعة
Salt ملح	To Taste حسب الذوق
White Pepper Powder بهار أبيض	To Taste حسب الذوق
Orange Butter زبدة البرتقال	2 Tbsp ملعقة كبيرة
Carrot جزر	4 Pcs قطع
Leek كراث	2 Pcs قطع
Onion بصل	5 Pcs قطع
Celery كرفس	2 Bunch باقة
Cinnamon Sticks	1 Pc قطعة
Black Pepper Corn	1 Tsp ملعقة صغيرة
Tomato بندورة	2 Pcs قطع
Garlic ثوم	2 Cloves
Bay Leaves ورق غار	5 Pcs قطع
Orange برتقال	1 Pc قطعة
Butcher Twine خيط تـرـيـبـط	1 Pc قطعة
White Wine نبيذ أبيض	1 Bottle قنينة
Chicken Stock مرقـة الدجاج	2 Liter ليتر
<u>For The Orange Butter</u> لزبدة البرتقال	
Butter زبدة	1 Cup كوب
Orange Zest برش البرتقال	1 Pc قطعة
Orange Juice عصير البرتقال	1/2 Cup كوب
Orange Liquor ليكور البرتقال	2 Tbsp ملعقة كبيرة
Peperoncino بهار الفلفل الحـر	1 Pinch رشـة
Minced Parsley بقـدونس مفروم	1 Tsp ملعقة صغيرة
Minced Basil حبق مفروم	1 Tsp ملعقة صغيرة
Minced Chives شـايفز مفروم	1 Tsp ملعقة صغيرة
Salt ملح	To Taste حسب الذوق
White Pepper Powder بهار أبيض	To Taste حسب الذوق



Recipe: Traditional Turkey دجاج الحبش على الطريقة التقليدية
Category: Main Course
Portion: 15
Preparation Time : 2.5 Hour

<u>For The Caramel for Chestnuts</u> كستناء بالكراميل	<u>Qty</u> الكمية
• Sugar سكر	1 Tbsp ملعقة كبيرة
• Brown Sugar سكر أسمر	1 Tbsp ملعقة كبيرة
• Red Wine نبيذ أبيض	3/4 Cups كوب
• Red Porto بورتو أحمر	1/4 Cup كوب
• Veal Stock مرقة عجل	1/4 Cup كوب
• Star Anise زهرة اليانسون	1 Pc قطعة
• Cinnamon Sticks عود قرفة	1 Pc قطعة
• Butter زبدة	1 Tbsp ملعقة كبيرة
<u>For The Garnish</u> للمرافق	
• Sauted Sliced Carrot جزر	8 Pcs قطع
• Sauted Green Beans لوبياء	2 Cups كوب
• Sauted Potato بطاطا	30 Pcs قطع
• Sauted Broccoli بروكولي	2 Cups كوب
• Sauted Fresh Mushroom فطر	30 Pcs قطع
• Sauted Baby Marrow كوسا صغير	8 Pcs قطع
• Thyme زعتر	1 Bunch باقة
• Extra Virgin Olive Oil زيت زيتون بكر	1/2 Cup كوب



Recipe: Traditional Turkey دجاج الحبش على الطريقة التقليدية
Category: Main Course
Portion: 15
Preparation Time : 2.5 Hour

• **For The Preparation Method**

For Roasted Turkey

1. Season the turkey with salt and white pepper powder
2. Rub the turkey with orange butter from inside and outside
3. Stuff the turkey with carrots, leek, onion, celery, tomato, garlic, bay leaves ,orange cinnamon sticks and black pepper corn.
4. Truss the turkey with butcher's twine and place in a roasting tray
5. Roast the turkey in a 180 °C preheated oven for 10 minutes then baste with white wine and chicken stock and cover with aluminum foil
6. Continue roasting for 2 hours, basting occasionally with the cooking jus every 15 minutes
7. To test if the turkey is cooked, insert a skewer into the thickest part of the breast where the juice should run clear or insert a thermometer which must indicate 75 °C
8. Remove from the oven and allow to rest covered.

For the orange butter

1. Mix all the ingredients together and till well incorporated

For the Caramel for Chestnut

1. Place the sugar and brown sugar in a pan, till you have a caramel
2. Add red wine, red porto and veal juice, then mix till well incorporated
3. Add star anise and cinnamon sticks then boil for 30 minutes
4. Take off heat, add the butter and mix