



أطباق العجائن

قبرص

- ٤٣ سويس رول الحلوم
٤٤ الفطير الملفوف بالعصاج
٤٥ فطائر بالفرن
٤٦ فطائر بالأرز والبالزاء
٤٧ فطيرة السوسيج (١)
٤٨ فطيرة السوسيج (٢)
٤٩ فطائر السوسيج
٥٠ مربعات السوسيج
٥١ رقاق باللحم
٥٢ رقاق بالبالزاء

إجلترا

- ٥٣ فطائر السبانخ الحلوونية
٥٤ فطائر الخضار

اليونان

المغرب

- ٥٥ بعطيله
٥٦ المطبق السريع

فرنسا

- ٥٧ فطيرة لحم بالحيق
٥٨ فطائر باللحم أو السمك
٥٩ فطيرة الكبد

العراق

تيوك

- ٦٠ فولفان بالجمبري
٦١ بريك الماء
٦٢ بريك بالمكرونة

زهبيا

- ٦٣ فطائر باليقدونس
٦٤ فطيرة بالقشدة والسبانخ
٦٥ فطيرة الذرة بالدجاج
٦٦ فطيرة بالخضار والكريم
٦٧ فطيرة الراعي
٦٨ فطيرة لحم بالخضار

أفغانستان

تركيا

اسيا الوسطى

قبرص

الخليج

سوريا

فلسطين

أفغانستان

الهند

بنغلاديش

تونس

إيران

المكسيك

١ أوشك

٢ شيشريك

٣ مونير

٤ المتو

٥ بطاطس رافيولي

٦ رافيولي الجمبري

٧ رافيولي الجبن

٨ الكبوط

٩ المرقوق

١٠ المطازيز

١١ القرصان

١٢ فتة اللاذقية

١٣ المسخن

عجائن مقلية

١٤ بولوني

١٥ زلاية السميد

١٦ سينارا

١٧ بريك بالبيض

١٨ فطائر بالعدس

١٩ فطائر الخبز

٢٠ فطائر بالدجاج والزبادي

٢١ فطائر البيض

عجائن مخبوزة

٢٢ عجينة البيتزا

٢٣ بيتزا أهالي الريف

٢٤ بيتزا البحارة

٢٥ بيتزا مارجريتا

٢٦ بيتزا الجمبري

٢٧ بيتزا الفصول الأربعة

٢٨ بيتزا الفطر

٢٩ بيتزا باللحم والبصل

٣٠ بيتزا البطاطس

٣١ بيتزا الكوسة

٣٢ بيتزا سريعة (١)

٣٣ بيتزا سريعة (٢)

٣٤ البيتزا المتبللة

٣٥ فطائر السبانخ

٣٦ فطائر الكاري

٣٧ فطائر دجاج بالكوسة

٣٨ فطائر لحم بالكرب

٣٩ فطيرة بالجبن والبطاطس

٤٠ كيش الكراث والجبن

٤١ أطباق مختلفة من الكيش

٤٢ فطائر البيض والتونة





المقادير:

العجين:

١ - ٢ - ٢ دقيق .

٢ - ٢ / ٣ ك ماء بارد .

٣ - ملح .

الحشو:

١ - ٣ كرات مفري .

٢ - ١ م زيت .

٣ - ملح وشطة .

صلصة اللحم:

١ - ٢ / ١ كغم لحم مفروم .

٢ - بص مفري .

صلصة الزبادي:

١ - ٢ زبادي .

خطوات العمل:

١ . اعلمي عجينا زعما مطاذا وضعي في كيس مدهون واتركيه يرتاح لمدة ٣٠ ق .

٢ . اخلطي مقادير الحشو مع بعض .

٣ . افيدي العجين رقيقاً وقطعيه مربعات ٦ سم وضعي قليلاً من الحشو واطويها إلى مثلثات .

٤ . اصغطي على الأطراف بواسطة أسنان شوكة ورصيها في صحن وغطيها بمنشفة .

٥ . انفي البصل في الزيت ثم اللحم لمدة ٥ ق ثم أضيفي باقي مقادير الصلصة واتركيها تتسبك .

٦ . ضعي ماء مملحاً وزيتاً في إناء واغليه وأسقطي فيه الأوشك واسلقيها لمدة ١٠ ق .

٧ . انقليها بملعقة مخرومة وضعيها في مصفاة فوق قدر به ماء يغلي حتى تظل ساخنة .

٨ . اخلطي مقادير صلصة الزبادي معاً ثم صبي نصفها في طبق تقديم .

٩ . ضعي الفطائر الساخنة فوقه ثم صبي باقي الزبادي .

١٠ . اتي الوجه بانعناع الجاف وصبي صلصة اللحم في الوسط وقدميه في الحال .

٢ . شيشبرك



المقادير:

١ - ٢ - ٢ دقيق .

٢ - ١ مك نشا .

٣ - عبتا زبادي .

٤ - بيضة .

٥ - عصاج .

خطوات العمل:

- ١ . اعجنني الدقيق مع ذرة ملح عجينا ناعما متناسكا واتركيه في مكان دافئ لمدة ساعة .
 - ٢ . رقي العجين دوائر رقيقة واحشيتها بالعصاج ثم اثنيها على شكل نصف دائرة .
 - ٣ . اضغطي على الأطراف جيداً والصقي الطرفين مع بعض حتى تأخذ شكل القبة ودعيها تجف .
 - ٤ . أذبي الشا بء بارد واخليطيه مع الزبادي والبيضة والملح في الخلّاط .
 - ٥ . ضعيه على نار هادئة حتى يغلي وتظهر فقاقيع .
 - ٦ . أسقي حبات الشيشبرك في اللبن واطهي لمدة ٢٠ ق وقدميها ساخنة .
- لسرعة جفاف الفطائر ضعيتها في الفرن ٥ ق أو شوحها في الزبدة وأضيفي ثوماً إلى اللبن إذا رغبت .

٢ . مونتيير

تركيبا

المقادير:

- ١ - العجين السابق نفسه .
- ٢ - عصاج .
- ٣ - زبدة .
- ٤ - بقدونس مفري .
- ٥ - بابريكا .
- ٦ - ثوم مهروس .



خطوات العمل:

- ١ . رقي العجين وقطعيه مثلثات أو مربعات أو دوائر وراعي أن تكون صغيرة قدر استطاعتك .
- ٢ . احشيتها بالعصاج واغلقي اطرافها جيداً .
- ٣ . اتركها تجف لمدة ٢٠ ق ثم اسلقها بء مملح وزيت لمدة ٨ ق .
- ٤ . صفي الفطائر من ماء السلق واقلها في الزبدة لمدة ٥ ق .
- ٥ . صبيها في طبق وصبي فوقها الزبادي المخلوط بالثوم ورشي البقدونس والبابريكا .

٤ . المنتو

آسيا الوسطى

- ١ - عجينة مثل عجين الشيشبرك .
- ٢ - ١/٤ كغم شحم مفروم من الآلية .
- ٣ - ١/٢ كغم لحم مفروم .
- ٤ - ٣ ك بصل مفري .
- ٥ - ملح .
- ٦ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي مقادير الحشو وتبليها جيداً .
- ٢ . افرد العجين دوائر رقيقة واحشها واطوي أطرافها حتى تلتصق جيداً .
- ٣ . رصيها في قدر البخار الخاصة أو في مصفاة مدهونة فوق قدر بها ماء يغلي .
- ٤ . غطيها جيداً حتى لا يتسرب البخار واتركها على النار لمدة ٣٠ ق وقدميها ساخنة .

بطاطس رافيولي



المقادير:

- ١ - ٣ ك بطاطس مهروسة .
- ٢ - صفار ٣ بيضات .
- ٣ - كوب دقيق .
- ٤ - بيضتان .
- ٥ - ٦ مك زبدة .
- ٦ - ١ / ٤ ك جبن بارميزان مبشور .
- ٧ - ملح .
- ٨ - فلفل أسود .

الحشو:

- ١ - ٤ / ١ كغم لحم مفروم .
- ٢ - ٣ مك زبدة .
- ٣ - بقدونس مفري .
- ٤ - بصل مفري .

خطوات العمل:

- ١ . حمري اللحم والبصل حت يمتص ماءه وأضيفي البقدونس وتبلي .
- ٢ . اخلطي البطاطس والصفار والدقيق والبيض والملح والفلفل واعجنيها جيداً .
- ٣ . افرصي العجين دوائر قطرها ٧ سم وامسحي نصفها ببياض البيض .
- ٤ . ضعي الحشو على الدوائر السادة وغطيها بالمدهونة بالبيض واضغطي الأطراف بشوكة .
- ٥ . اسلقيها في ماء مملح لمدة ٥ ق و صفيها ورشي الوجه بالجبن والزبدة وقدميها مع سلطة .

٦ رافيولي الجمبري

المقادير:

- ١ - كوب دقيق .
- ٢ - بيضتان .
- ٣ - ملح .
- ٤ - جبنة الطيب .
- ٥ - قشدة .
- ٦ - ٤ / ١ كغم جمبري .
- ٧ - ٢ ك قشدة .
- ٨ - شبت مفري .
- ٩ - صفار بيضة .
- ١٠ - بصل مفري .
- ١١ - ٢ / ١ كغم فطر .

خطوات العمل:

- ١ . اعجني المقادير الخمسة الأولى معا وافردى العجين مربعات وامسحيها بالماء .
- ٢ . اغي البصل والطير ونصف القشدة حتى يشخن وتبليه .
- ٣ . افرمي ٣ / ٤ الجمبري والشبت واخلطي نصف الكمية مع صفار البيضة إلى الحشو .
- ٤ . احثي مربعات العجين وطبقها مثلثات واضغطي الأطراف بأسنان شوكة .
- ٥ . اسلقيها في ماء مملح لمدة ١٠ ق و صفيها جيداً .
- ٦ . اعملي بباقي المواد صلصة تبليها وقدميها معها .

٧. رافيولي الجبن

قبرص

المقادير:

العجين:

- ١ - ٣ ك دقيق . ٢ - ٣ بيضات . ٣ - ملح .

الحشو:

- ١ - ٢ / ١ ك جبن حلوم مبشور . ٢ - ٢ مش نعناع جاف .

التقديم:

- ١ - جبن حلوم مبشور . ٢ - ١ مش نعناع جاف . ٣ - زبدة .

خطوات العمل:

- ١ . اعجن العجين ودلكيه حتى يصبح مرنة اوناعما واتركيه يرتاح لمدة ساعة .
- ٢ . افرد العجين رقيقاً وقطعيه دوائر واخلطي مقادير الحشو معاً .
- ٣ . ضعي قليلاً من الحشو في وسط كل دائرة واطويها على شكل هلال .
- ٤ . اقطعي الأطراف بواسطة كوب واضغطي الحواف بأسنان شوكة ورصيها على قماش لتجف .
- ٥ . اغلي مرق دجاج واسلقي فيه الفطائر ١٠ حبات كل مرة لمدة ١٥ ق .
- ٦ . صفيها من الماء وضعيها في طبق ورشيها بالجبن والزبدة الذائبة والنعناع وقدميها .

٨. الكبوط

الخليج

المقادير:

العجين:

- ١ - ٢ ك دقيق أسمر (بر) .
٢ - ٢ مش باكنج بودر .
٣ - ذرة ملح .
٤ - ٢ / ١ ك زيت .
٥ - ٢ / ١ ك حليب .

الحشو:

- ١ - ٤ / ١ ك حمص أصفر .
٢ - ٤ / ١ ك زبيب .
٣ - بصل مفري .
٤ - ١ مك زيت .
٥ - بهارات .
٦ - ملح .

المرق:



- ١ - كيلو لحم بالعظم .
٢ - بصل مفري .
٣ - خضراوات مشكلة (قرع - كوسة - بادنجان - فاصوليا - جزر) .
٤ - ٢ حبتا ليمون أسود .
٥ - ٤ ك ماء .
٦ - ملح .
٧ - صلص أو عصير طماطم .

خطوات العمل:

- ١ . قطعي اللحم قطعاً مناسبة وأضيفي له جميع المقادير عدا الخضراوات واطهي على نار متوسطة .
- ٢ . اسلقي الحمص وصفيه وحمري البصل في الزيت وأضيفي له الحمص وباقي المواد وبرديه .
- ٣ . اخلطي مقادير العجين واعجنيه عجينا ليينا سهل التشكيل .
- ٤ . اخففي بيضة وغطسي يدك فيها وقطعي العجين كرات بحجم المشمش الصغير .
- ٥ . افردّي الكرة قليلاً واحشيها ثم اغلقها جيداً وكوريها .
- ٦ . عندما يقترب اللحم من النضج أضيفي الخضراوات المقطعة وعند قرب نضجها أضيفي الكبوط فوق المرق وهو يغلي وتجنبي الحريك حتى لا تنفتح .
- ٧ . خففي النار وغطي القدر واتركيه حتى ينضج .

٩- المرقوق

المقادير:

- ١ - ٢ ك - دقيق أسمر (بر) .
- ٢ - كيلو لحم مقطع .
- ٣ - بصل مفري .
- ٤ - عصير طماطم .
- ٥ - خضراوات مشكلة .
- ٦ - زيت أو سمن .
- ٧ - بهارات .
- ٨ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اعجني الدقيق حتى يصبح العجين ناعماً ليناً واتركيه يرتاح .
 - ٢ . اقلي البصل حتى يحمر ثم أضيفي اللحم وقلبيه حتى يجف ماؤه .
 - ٣ . أضيفي الطماطم والبهارات وماء مغلياً واتركيها على نار هادئة حتى تقترب من النضج .
 - ٤ . أضيفي الخضراوات المقطعة قطعاً مناسبة .
 - ٥ . قطعي العجين كرات بحجم البيضة واتركيها ترتاح لمدة قصيرة .
 - ٦ . خففي كرة وافرديها رقيقاً قدر استطاعتك حتى تصبح بحجم الرغبة الكبير .
 - ٧ . ضعي القرص على الخضراوات وغطي القدر وكرري .
 - ٨ . ابدي القرص الأول إلى أحد جوانب القدر ثم ضعي القرص الثاني وهكذا . هذه العملية تمنع تلاحق الأقراص مع بعضها .
 - ٩ . اتركيها على نار هادئة حتى تنضج وتمتص السائل . بعد ذلك قدميها ساخنة .
- بعض النساء اللواتي يتمتعن بالمهارة يستطعن فرد الأقراص على اليدين بسهولة وأمّا بالنسبة لي فلا أستطيع ذلك ولكنني أفردتها بواسطة النشابة ولوح العجين والنتيجة مرضية .

١٠. المظاريز

المقادير:

المقادير والطريقة السابقة نفسها ولكن العجين يكون أقل ليونة، أقرب مايكون إلى عجين الخبز ويفرد على شكل أقراص رقيقة قطرها ٤ سم وتلقى فوق الخضراوات واللحم مع مراعاة ألا تضعي قرصاً فوق آخر حتى لا تلتصق ببعضها .

إذا وضعت كمية من البصل المفروم على سطح القدر بعد الانتهاء من وضع الاقراص فسوف تحصلين على طعم لذيذ ومختلف .

١١. القرصان

المقادير:

٧ - قرصان طازجة أو جافة
٨ - ملح .

٤ - عصير طماطم .
٥ - بهارات .
٦ - زبدة .

١ - لحم بالعظم .
٢ - خضراوات مشكلة .
٣ - بصل مفري .

خطوات العمل:

- ١ . قطعي اللحم قطعاً صغيرة واسلقيها في ماء وملح وبهارات .
 - ٢ . أضيفي عصير الطماطم والخضراوات المقطعة قطعاً صغيرة مع الاحتفاظ ببعض الوحدات كاملة .
 - ٣ . اتركيها على نار هادئة حتى ينضج الجميع ثم انشلي اللحم والوحدات الكاملة .
 - ٤ . ضعي كمية كبيرة من البصل في إناء مع قليل من الماء والبهارات واطبخيها نصف طبخ .
 - ٥ . في إناء عميق رشي كمية من البصل ثم طبقة من القرصان ورشيها بالمرق والخضراوات وهكذا .
 - ٦ . رصي قطع اللحم في الوسط والخضراوات الكاملة على الجوانب ورشي بباقي البصل .
 - ٧ . غطيه بالقصدير وأدخليه فرنًا متوسط الحرارة لمدة تتراوح من ٢٠ إلى ٣٠ ق .
 - ٨ . اطفئي النار ووزعي قطعاً من الزبدة على السطح وغطيه حتى تسيح وقدميها ساخنة .
- إذا كانت القرصان طازجة فيلزمها كمية قليلة من المرق والعكس إذا كانت جافة .
- في القصيم نوع خاص من البهارات يسمى مِسْمَنَة إذا استعملته مع البصل فهو أفضل لأنه سيعطي الطبق طعماً وريحاً جميلة .
- هذه الطريقة ستبدو لك غريبة بعض الشيء ولكن جربها واعتقد أنها ستعجبك .

١٢. فتة اللاذقية

سوريا

المقادير:

- ١ - ١/١ كغم لحم مفروم .
- ٢ - بهارت .
- ٣ - ملح وفلفل أسود .
- ٤ - ١/٤ ك طحينة .
- ٥ - ٢ رغيفا خبز مفرودان .
- ٦ - ٢ ك زبادي .
- ٧ - ٤ بضات .
- ٨ - ١/٢ ك فلفل رومي مفري .
- ٩ - ثوم مهروس .
- ١٠ - بتونس مفري .
- ١١ - لوز محمر .
- ١٢ - صنوبر محمر .

خطوات العمل:

- ١ . بالمقادير الأربعة الأولى اعلمي كفتة وشكليها أصابع وحمرها في السمن حتى تشقر .
- ٢ . اخطي الزبادي والطحينة والخبز بعد تقطيعه وافردية في صحن تقديم ورصي عليها الكفتة .
- ٣ . ضعي الثوم والفلفل ونصف البقدونس في قليل من سمن قلي الكفتة وقلبي حتى يلين .
- ٤ . كسري البيض فرك الفلفل ورشيه بالملح وغطيه على نار هادئة .
- ٥ . اقصي كل بيضة لوحدها ورصيهما فوق الكفتة ورشي باقي الفلفل .
- ٦ . جمدها بالمكسرات والبقدونس وقدميهما .

١٣. المسخن

فلسطين

المقادير:

- ١ - دجاجة .
- ٢ - ٣ مك سماق .
- ٣ - صوبر محمر .
- ٤ - كيلو بصل مفري .
- ٥ - ١/٢ ك زيت زيتون .
- ٦ - ١/٤ ك زيت ذرة .
- ٧ - رغيفان من الخبز المفرد .
- ٨ - هيل ناعم .
- ٩ - ملح وفلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . قطعي الدجاجة أرباعاً وضعيها في قدر مع البهارات وقليل من البصل وقليل من الزيت .
- ٢ . صي عليها ٣ ك ماء واتركيها على نار هادئة حتى تنضج .
- ٣ . ضعي باقي الزيت على البصل وامش فلفل وغطيه على النار حتى يغلي .
- ٤ . ارقصي الغطاء وتركه يغلي حتى يجف الماء تماماً ، رشي ١ مك سماق واغليه لمدة ٥ ق .
- ٥ . اقسمي كل رغيف إلى قسمين واغمسيه في زيت البصل وافرديه في صحن التقديم .
- ٦ . رصي عليه قطع الدجاج ورشيه بالبصل والصنوبر والسماق ويقدم ساخناً .

عجائن ثقيلة

١٤. بولوني

أفغانستان

المقادير:

العجين:

- ١ - ٢ ك دقيق . ٢ - ١ مش ملح . ٣ - ٢ / ٣ ك ماء بارد .

الحشو:

- ١ - ٣ ك كرات مفري . ٢ - ٣ مش زيت . ٣ - شطة وملح .

خطوات العمل:

- ١ . اعجن عجيناً ناعماً ودلكيه جيداً حتى يصبح مطاطاً .
- ٢ . ضعيه في كيس بلاستيك مدهون واطريه لمدة ٣٠ ق .
- ٣ . قطعيه كرات صغيرة وافرديةا دوائر بقطر ١٠ سم .
- ٤ . اخلطي الحشو وضعي ١ مك في وسط الدائرة واطويها نصفين واضغطي الأطراف جيداً .
- ٥ . اصنعي زخرفة على الحواف بملعقة صغيرة .
- ٦ . اقليها في زيت ساخن حتى تُشَقَّر من جميع الجهات وجففيها وقدميها ساخنة .

١٥. زلابية السميد

الهند

المقادير:

- ١ - كوب سميد . ٤ - ٢ / ١ ك بازلاء مسلوقة . ٧ - كزبرة خضراء مفرية .
٢ - ٣ / ١ ك ماء . ٥ - بصل مفري ناعم . ٨ - ملح
٣ - كوب زبادي . ٦ - ٢ قرنا شطة مفريان . ٩ - ٢ / ١ مك زيت .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي السميد والزبادي والماء جيداً واطريها لمدة ٢٠ ق .
- ٢ . اقلي الشطة في الزيت وأضيفيها للسميد مع باقي المقادير .
- ٣ . شكليها كرات صغيرة بواسطة ملعقة وحمريها في الزيت وقدميها مع صلصة طماطم .

١٦. سينارا

بنغلاديش

المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق . ٤ - ماء للعجن . ٧ - بصل محمر مع بهارات .
٢ - ١ مك زبدة . ٥ - بازلاء مسلوقة . ٨ - بطاطس مسلوقة مكعبات .
٣ - ملح . ٦ - جزر مبشور .

خطوات العمل:

- ١ . بالمقادير الأربعة الأولى اصنعي عجيناً ناعماً مطاطاً .
- ٢ . افرديه دوائر كبيرة وقسميها أرباعاً ولقي كل جزء على شكل قمع مجوف .
- ٣ . اخلطي باقي المواد واحشي بها الأقماع واغلقها جيداً مع بَلِّ الأطراف بالماء حتى تلتصق .
- ٤ . رصيها بشكل قائم في صحن ثم اقليها في زيت حار حتى تُشَقَّر وقدميها ساخنة .



١٧. بريك بالبيض

ثلاث نؤس

المقادير:

- ١ - علب عجينة مجمد ٣٧٠ غ .
- ٢ - ١ / كغم لحم مفروم .
- ٣ - ١ / ٢ ك جبنة مبشور .
- ٤ - بصلة مفري .
- ٥ - ٢ مش كمن .
- ٦ - ٤ بيضات صغيرة .
- ٧ - شطة .
- ٨ - ملح .
- ٩ - فلفل أسود طازج .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي البصل واللحم على النار حتى يحمر ثم أزيل الدهن الزائد وأضيفي الجبن والبهارات وبرديه .
- ٢ . افرسي العجين ٨ دوائر قطر الواحدة ١٣ سم ، ثم قسّمي الحشو على ٤ منها وامسحي الحواف بالخليب .
- ٣ . اصعي حفرة في وسط الحشو وفرغي بيضة في وسطه وأغلقي بدائرة أخرى إغلاقاً محكماً .
- ٤ . حمريه في زيت ساخن وقدميه فوراً .

١٨. فطائر بالعدس

إيران

المقادير:

- ١ - ١ - ٣ مك خميرة سريعة .
- ٢ - كوب ماء دافئ .
- ٣ - ١ - ٢ / ٣ ك دقيق .
- ٤ - ١ - ٢ مش هيل .
- ٥ - ملح .
- ٦ - ١ - ٤ ك سمن أو زيت .

الحشو:

- ١ - كوب عدس أسود .
- ٢ - بصلة مفري ناعماً .
- ٣ - ١ - ٢ ك بقودنس مفري .
- ٤ - ١ - ٣ ك سمن .
- ٥ - ١ - ٤ ك زيت .
- ٦ - ٢ مك سكر بني .

خطوات العمل:

- ١ . اخطي مقادير لعجين واعجنيها مطاطاً ناعماً وغطيه حتى يتضاعف حجمه .
- ٢ . اسقي العدس ثم اهرسيه واخلطيه مع باقي المواد وبرديه .
- ٣ . افرسي العجين دوائر رقيقة قطرها ٨ سم وضعي في كل دائرة قليلاً من الحشو واغلقي جيداً .
- ٤ . حمريها في الزيت حتى تحمر وتتفخ وانشليها على ورق مطبخ وقدميها ساخنة .
- من الممكن حشوها بأي حشو تحبين : لحم أو دجاج أو بيض مسلوق أو خضراوات ناضجة .

١٩. فطائر الخبز

المقادير:

- ١ - دجاج ناضج مفري أو تونة .
- ٢ - بصلة مفري .
- ٣ - بهارات .
- ٤ - بقودنس مفري .
- ٥ - ملح وفلفل أسود .
- ٦ - خمير مفروود .
- ٧ - جبن كريم .



خطوات العمل:

- ١ . قسمي الرغيف إلى ٦ أو ٨ مثلثات ثم افردى كل مثلث إلى قسمين
- ٢ . ادهني المثلثات بالجبين مع مراعاة دهن الجهة الملساء أي الجهة الخارجية للخبز .
- ٣ . اخلطي المقادير الباقية للحشو وضعي قليلاً منه على قاعدة المثلث .
- ٤ . اثني الجوانب قليلاً ولفيها بشكل أسطواني واغلقها جيداً .
- ٥ . حمريها في الزيت وقدميها ساخنة أو باردة .

٢٠ . فطائر بالدجاج والزبادي



المقادير:

- ١ - كوب دقيق أبيض .
- ٢ - كوب دقيق أسمر (بر) .
- ٣ - ٢/١ مك خميرة سريعة .
- ٤ - ملح .
- ٥ - شرائح دجاج ناضج .
- ٦ - زبادي .
- ٧ - فلفل أسود .
- ٨ - جبين كريم .
- ٩ - كزبرة أو بققدونس مفري .

خطوات العمل:

- ١ . بالمقادير الأربعة الأولى وماء اعجنى عجينا ناعماً متماسكاً وغطيه في مكان دافئ ليخمر
- ٢ . افرديه بسمك ٢/١ سم وقطّعه دوائر قطرها ٥ سم واقلبيها في الزيت حتى تُشَقَّرَ .
- ٣ . افتحي من الجانب فتحة صغيرة واحشيها بخليط الدجاج والزبادي .
- ٤ . ادهني الفتحة بالجبين ورشيه بالكزبرة أو البقدونس المفري .

٢١ . فطائر البيض

المقادير:

- ١ - ٣ بيضات .
- ٢ - ١ مك دقيق .
- ٣ - ٢/١ مش ملح .
- ٤ - ١/٤ مش شطة .
- ٥ - ٢/١ مش باكنج بودر .
- ٦ - ١ مش مردقوش .

خطوات العمل:

- ١ . اخفقي البياض حتى يجمد ، وفي إناء آخر اخفقي الصفار حتى يغلظ .
- ٢ . اخلطي الصفار مع باقي المقادير حتى تتجانس ثم البياض وحركي بخفة .
- ٣ . سخني زيتاً في إناء عميق وأسقطي ملء ملعقة أكل من الخليط في الزيت وهكذا .
- ٤ . اقلبه حتى يشقر ثم جففيه على ورق مطبخ ، ثم قدميه ساخناً .

عجائن مخبوزة

٢٢ . عجينة البيتزا — فطيرتان قطر ٢٥ سم

المقادير:

- ١ - ٣/١ - ٣ ك دقيق .
٢ - ٣/١ - ١ مك خميرة سريعة .
٣ - ١ مش ملح .
٤ - ١/٢ - ١ ك حليب دافئ .
٥ - كوب زيت ذرة .

خطوات العمل:

- ١ . اخطي جميع المقادير واعجنها حتى تصبح ناعمة لينة غطيها واتركها لمدة ساعتين لتحمّر .
- ٢ . افرسها واتركها ترتاح في الصينية لمدة ٣٠ ق ثم احشها واخبزها .

حشو البيتزا (غطاء البيتزا)

- ليس هناك شيء محدد لحشو البيتزا فالمجال واسع ويمكنك حشوها بأي شيء ترغبين وتفضلين ، ولكن أحب أن أهتمس في أذنك بأن أهم الأشياء - من وجهة نظري - في حشوها هي صلصة الطماطم والجبن ، وأفضل أنواعه على الإطلاق هو جبن الموزاريلا .

- وأقد لك هنا قائمة بالأشياء التي يمكن إدخالها في مواد الحشو وهي :
- السوسيج - اللحم المفروم - التونة - المرتديلا - الأنشوجة - البيض المسلوق - الفلفل الرومي - الطماطم - الشطة - الجزر المشور - الزينون - البصل - الثوم - الجبن بجميع أنواعه .
- وأحسن التوابل هي : الزعتر - الكمون - الفلفل الأسود .
- لنجاح عمل البيتزا :
- ١ - يجب أن يكون العجين مختمرا تماماً حتى يصبح لدينا وطريا .
 - ٢ - رشه بكمية وفيرة من الزعتر والكمون فهذا يكسبه طعماً ورائحة .
 - ٣ - ضعي قليلاً من الجبن المبشور على سطح العجين قبل وضع الحشو فهذا يساعد على تماسك الحشوة بالعجينة .
 - ٤ - استعملي صحن الخبز الخاص بالبيتزا فهذا يساعد على نجاح خبزها .

٢٣ . بيتزا أهالي الريف

المقادير:

- ١ - عجينة بيتزا .
٢ - مرتديلا .
٣ - بيضة .
٤ - جبن مثلثات .
٥ - زبدة .
٦ - كمون .

خطوات العمل:

- ١ . افدي العجين وضعيه في صحن خبز .
- ٢ . وقطي الجبن المرتديلا قطعاً صغيرة ووزعيها على السطح .
- ٣ . افقي البيض مع قليل من الملح وصبيه على السطح .
- ٤ . رسي الكمون واخبزها في فرن حار حتى تنضج .

٢٤ . بيتزا البّارة

المقادير:

- ١ - عجين بيتزا .
٢ - شرائح طماطم .
٣ - ثوم مفري .
٤ - كمون .
٥ - زيت زيتون .

خطوات العمل:

- ١ . افردى العجين وضعيه في صحن خبز .
٢ . غطي السطح ب شرائح الطماطم والثوم ورشيها بالكمون والزيت واخبزيها .

٢٥ . بيتزا مارجريتا

قطعي العجين قطعاً صغيرة وافرديه دوائر صغيرة وارفعي الجوانب إلى أعلى وضعي عليها الحشو المختار واخبزيها . في هذه الحالة تكون عملية خبزها ونضجها أسرع وهي مناسبة للحفلات .

٢٦ . بيتزا الجمبري

المقادير:

- ١ - عجين بيتزا .
٢ - ٢/١ كغم جمبري مسلووق .
٣ - قالب جبن موزاريلا .
٤ - ٤ حبات طماطم مقشرة .
٥ - بيضتان مسلوقتان .
٦ - ثوم مهروس .
٧ - زعتر .
٨ - فلفل أسود طازج .
٩ - ٣ مك زيت .

خطوات العمل:

- ١ . قسمي العجين إلى ٤ قطع وافرديه دوائر في صحن خبز .
٢ . غطيها بالجمبري وشرائح الجبن والطماطم والبيض ورشي التوابل والزيت .
٣ . اخبزيها في فرن حار لمدة تتراوح بين ٢٠ - ٢٥ ق .

٢٧ . بيتزا الفصول الأربعة

المقادير:

- ١ - عجين بيتزا .
٢ - كيلو طماطم مقشرة .
٣ - توابل .
٤ - ٢٠٠ غ جبن إيمنتال شرائح .
٥ - كوب فطر مقطع .
٦ - كوب شرائح لحم ناضج .
٧ - زيتون أخضر وأسود .
٨ - ٢ مك زيت زيتون .
٩ - ملح وفلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . افردى العجين في صحن خبز مستطيل .
٢ . رصي عليه شرائح الطماطم والجبن واللحم والفطر والزيتون ورشي التوابل والزيت .
٣ . اخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة تتراوح بين ٢٠ - ٣٠ ق .

٢٨ بيتزا الفطر

المقادير:

- ١ - عجين بيتزا .
- ٢ - ٢ مك فطر مقطع .
- ٣ - قالب جبن موزاريلا .
- ٤ - ٤ أصابع سوسيج .
- ٥ - شرائح طماطم مقشرة .
- ٦ - ٢ مك زعتر .
- ٧ - كمون .

خطوات العمل:

- ١ . افردي العجين في صحن خبز وغطيه بالطماطم والجبن والفطر والسوسيج المقطع .
- ٢ . رشها بالزعتر والكمون واتركيها ترتاح لمدة ١٥ ق ثم اخبزها لمدة حوالي ٢٥ ق .

٢٩ بيتزا باللحم والبصل



المقادير:

- ١ - عجين بيتزا .
- ٢ - لحم مفروم .
- ٣ - بهارات .
- ٤ - بصل مفري ناعماً .
- ٥ - زعتر .
- ٦ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اقلي اللحم بدون دهن وقلبيه حتى يحمر وأزيلي الدهن الزائد وتبليها .
- ٢ . افردي العجين وضعيه في صحن فرن ورشي عليه البصل واللحم والزعتر .
- ٣ . اتينيها لتخمر مدة ساعة ثم اخبزها حتى تنضج وقدميها ساخنة أو باردة .

٣٠ بيتزا البطاطس

المقادير:

- ١ - ٢ مك جزر مبشور .
- ٢ - ٢ بطاطس مشورة .
- ٣ - صايطمتان (شرائح) .
- ٤ - ٣ بيضات .
- ٥ - عود كراث أبو شوشة مفري .
- ٦ - فلفل رومية صفراء شرائح .
- ٧ - ٢ / ١ قالب جبن موزاريلا .
- ٨ - زيتون أسود .
- ٩ - مردقوش .
- ١٠ - ١ مك دقيق .
- ١١ - زعتر .

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي البطاطس والجزر والبيض والدقيق وقلبيها جيداً .
- ٢ . انديها في صينة قطرها ٣٠ سم مدهونة واخبزها في فرن ساخن لمدة ٢٠ ق .
- ٣ . رصي شرائح الطماطم والفلفل والجبن والزيتون ورشي الزعتر والمردقوش واخبزها لمدة ١٠ ق .

٣١ . بيتزا الكوسة

المقادير:

- ١ - كيلو كوسة .
- ٢ - جبن رومي شرائح .
- ٣ - ٤ مك زبدة .
- ٥ - ٨ مك زيت .
- ٦ - مرق .
- ٧ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . قطعي الكوسة مكعبات صغيرة وشوحيها في الزبدة على نار عالية حتى تتورد ولكن لا تحترق .
- ٢ . أضيفي المرق والملح واتركيها على نار هادئة حتى تنضج تماماً .
- ٣ . اهرسيها في مصفاة الخضر وقلبيها على النار حتى تجف من الماء وضعيها في صحن مدهون .
- ٤ . رصي قطع الأنشوجة والجبن ورشي باقي الزيت واخبزيها حتى تنضج ولكن لا تحمر جداً .

٣٢ . بيتزا سريعة (١)

المقادير:

- ١ - ٢٠٠ غ عجين باف باستري .
- ٢ - ٢ مك زيت زيتون .
- ٣ - كوب جبن إيمنتال مبشور .
- ٤ - ٨ زيتونات سوداء .
- ٥ - ٤ - ٨ قطع أنشوجة .
- ٦ - ٤ مك كاتشب .
- ٧ - ٢ مش سماق .
- ٨ - ٢ مش زعتر .

خطوات العمل:

- ١ . أذيني العجين وافريه مكونة ٤ دوائر قطرها ١٠ سم واعلمي عدة ثقوب بالشوكة على السطح .
- ٢ . ادهني الوجه بالكاتشب ورشي الجبن ورصي الزيتون بنوعيه والأنشوجة .
- ٣ . رشي السماق والزعتر والزيت واخبزيها لمدة ٢٠ ق وقدميها مع سلطة خضراء .

٣٣ . بيتزا سريعة (٢)

المقادير:

- ١ - ٢ / ١ - ٢ مك حليب .
- ٢ - ٢ / ١ - ٢ مش باكنج بودر .
- ٣ - ٢ مك مرجرين .
- ٤ - ذرة ملح .
- ٥ - ١ - ٢ / ١ - ٢ مك حليب .
- ٦ - ٤ / ١ - ٢ مك جبن مبشور .
- ٧ - ٢ مك عصير طماطم .
- ٨ - ٤ أصابع سوسيج مسلوقة .
- ٩ - بصل مفري .
- ١٠ - فلفل أسود .
- ١١ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . بالمقادير الخمسة الأولى اصنعي عجين ناعماً وافريه دائرة قطرها ٢٥ سم في صحن فرن مدهون وغطيه واخبزيه حتى يشقر .
- ٢ . ضعي البصل والطماطم على النار حتى تنقص (تنكمش) إلى النصف ثم تبليها وصبيها على السطح .
- ٣ . قطعي السوسيج أنصافاً ورصيه على السطح ورشي الجبن واخبزيه لمدة ٤ ق تحت الشواية .

٢٤ . البيتزا المتبلّة

المقادير:

- ١ - ٢ - ٢ دقي ذاتي الاختيار .
 ٢ - ١ - ٤ ك بقدونس مفري .
 ٣ - ملح .
 ٤ - فلفل أسود .
 ٥ - ٣ / ٢ ك حليب .
 ٦ - ٢ / ١ ك كاتشب .
 ٧ - ٢ / ١ - ١ ك جبن مبشور .
 ٨ - فلفل رومية حمراء مفرية .
 ٩ - زعتر .

خطوات العمل:

- ١ . اعلمي عجينا بالمقادير الخمسة الأولى وأضيفي قطرات من الحليب إذا لزم الأمر .
- ٢ . قطبيه وافرديه دائر صغيرة وضعيها في صحن خبز مدهونة .
- ٣ . ادهي القطع بالكاتشب ثم رشي الفلفل الرومي والجبن والزعتر .
- ٤ . رصها في صحن خبز واخبزيها في فرن حار لمدة ٢٥ ق أو حتى يشقر الجبن وقدميها ساخنة .

٢٥ . فطائر السبانخ

المقادير:

- ١ - ٣ دقي .
 ٢ - ٢ / ١ ك حليب .
 ٣ - ١ ك خميرة سريعة .
 ٤ - ٢ / ١ ك زيت .
 ٥ - ملح .

الحشو:

- ١ - كيلو سبانخ .
 ٢ - ٤ صلات كبيرة .
 ٣ - ٤ / ١ ك سماق .
 ٤ - ٥ / ١ ك عصير ليمون .
 ٥ - ٣ / ١ ك زيت .
 ٦ - ملح .



خطوات العمل:

- ١ . اعجني مقادير العجين بهاء دافئ عجينا ناعماً ولينا واتركيه يخمر حتى يتضاعف حجمه .
- ٢ . افعمي السبانخ والبصل ناعماً ورشيها بالملح واتركيها لمدة ساعة .
- ٣ . اعصرها بيديك جيداً ثم اخلطيها مع باقي مقادير الحشو .
- ٤ . رقيه إلى سمك ٣ مم وقطعيه دوائر قطرها ٨ سم وضعي ملعقة حشو في الوسط .
- ٥ . اجذبي أطراف الدائرة من ثلاثة أماكن إلى الوسط بحيث تأخذ شكلاً مثلثاً .
- ٦ . رصها في صينية مدهونة واخبزيها لمدة ٢٠ ق أو حتى تشقر وقدميها ساخنة أو باردة .

٣٦ . فطائر بالكاري

المقادير:

- ١ - ٤ / ١ كغم لحم مفروم .
- ٢ - بصلة مبشورة .
- ٣ - بطاطسة مبشورة .
- ٤ - ٢ مش كاري .
- ٥ - ١ مك زيت .
- ٦ - فلفل أسود .
- ٧ - ١ / ٢ - ١ ك دقيق .
- ٨ - ١ / ٢ ك مرجرين .
- ٩ - ملح .
- ١٠ - بيضة للوجه .
- ١١ - ماء .

خطوات العمل:

- ١ . حمري اللحم وتبلية وبرديه واخلطيه مع البطاطس والبصل والكاري .
- ٢ . بالدقيق والمرجرين والملح والماء اصنعي عجينا متماسكا افرديه دوائر قطر ١٥ سم .
- ٣ . احشيتها واغلقها جيدا بشكل نصف دائرة ورصيها في صحن فرن مدهون .
- ٤ . ادهنيها بالبيض المخفوق واخبزيها حتى تَشَقَّر .

٣٧ . فطائر دجاج بالكوسة

المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
- ٢ - ٤ مك زبدة .
- ٣ - حليب حسب الحاجة .
- ٤ - ١ مش باكنج بودر .
- ٥ - ملح .
- ٦ - حبثا كوسة شرائح رقيقة .
- ٧ - ١ / ٢ ك كراث أبو شوشة مفري .
- ٨ - ٤ مك زيت .
- ٩ - ٢ مش نشا .
- ١٠ - ٢ ك شرائح دجاج ناضج .
- ١١ - ٢ ك مرق دجاج .
- ١٢ - ١ / ٢ ك بقدونس مفري .
- ١٣ - ١ / ٤ ك سمسم .
- ١٤ - بيض للوجه .
- ١٥ - توابل .

خطوات العمل:

- ١ . افركي الدقيق والخميرة وذرة ملح بالزبدة ثم اعجني بالحليب حتى يتماسك .
- ٢ . حمري الكوسة والكراث في الزيت ثم الدجاج .
- ٣ . اخلطي النشا بالمرق وصبيه على الدجاج واغليه حتى يغلظ وتبلية وأضيفي البقدونس .
- ٤ . افردي العجين واكسي به قوالب فطائر ثم ضعي كمية من الحشو .
- ٥ . غطي السطح بقطعة عجين وادهنيها بالبيض ورشي بالسمسم .
- ٦ . بقطع من العجين الزائد اعلمي أشكالاً زخرفية وجملي بها السطح واخبزي حتى تَشَقَّر .

٣٨ . فطائر لحم بالكرتب

المقادير:

- ١ - كوب دقيق .
- ٢ - بيضة .
- ٣ - ٢ مك زيت .
- ٤ - ١ مك خل .
- ٥ - ملح .



الحشو :

- ١ - كيل كرنب .
- ٢ - ٣/٤ كغم لحم مفروم .
- ٣ - ٢ مث صلصة .
- ٤ - بصم مفري .
- ٥ - كوب فتات خبز .
- ٦ - ٣/١ كغم جبن إيمنتال شرائح .
- ٧ - سمسم .
- ٨ - كراوية .
- ٩ - جبن بارميزان مبشور .
- ١٠ - حليب .
- ١١ - ملح .
- ١٢ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي مقادير الفطير وأضيفي ماء إذا احتاج واعجني حتى تتماسك واتركيها لمدة ساعة .
- ٢ . استقي أوراق الكرنب في ماء مملح لمدة ١٠ ق ثم صفيها .
- ٣ . ضعي البصل واللحم على النار وقلبي حتى يمتص ماءه ثم أضيفي الصلصة والتوابل .
- ٤ . افرمي الفطير فرناً رقيقاً جد ورشي عليه الفتات ثم شرائح الجبن وأوراق الكرنب .
- ٥ . ضي اللحم في خط طويل في الوسط وابرمي الفطيرة لتصبح أسطوانة وضعيها في صحن مدهون .
- ٦ . ادهي سطحها بالحليب ورشيها بالسمسم والكراوية وجبن البارميزان .
- ٧ . اخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة ٣٥ ق وقطعيها حلقات وقدميها .

٢٩ . فطيرة بالجبن والبطاطس

المقادير:

- ١ - ٢ - بطاطس مهروسة .
- ٢ - ٤ - لك زبدة .
- ٣ - ١/٤ لك أعشاب مفرية .
- ٤ - بصلة شرائح رفيعة .
- ٥ - كوب جبن رومي أو شيدر مبشور .
- ٦ - كيس عجينة محمد ٣٧٥ غ .
- ٧ - بيضة للوجه .
- ٨ - ملح .
- ٩ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . همي البصل في الزبدة ثم اخلطيه مع البطاطس والجبن والتوابل والأعشاب .
- ٢ . افرمي العجين إلى مستطيلين ٢٥ - ١٠ سم وافردى الحشو على أحدهما .
- ٣ . غطي بالمستطيل الآخر واضغطي الجوانب جيداً واعلمي قطعاً (حزوزاً) بالسكين على السطح .
- ٤ . أد عليها الثلاثة لمدة ١٥ ق ثم ادهنيها بالبيض واخبزيها حتى تشقر وقدميها مع سلطة خضراء .

٤٠ . كيش الكرات والجبن

٨ ش

المقادير:

- ١ - كيب دقيق .
- ٢ - ٤ - لك مرجرين .
- ٣ - ١ - ٢ لك حليب .
- ٤ - ملح .
- ٥ - ٤ - يعضات .
- ٦ - ٣ - فروع كرات أبو شوشة .
- ٧ - ٢ - حبنا فلفل رومي أحمر .
- ٨ - ١ - ٢ لك مكعبات لحم ناضج .
- ٩ - علبه تونة .
- ١٠ - ١ - ٢ لك جبن مبشور .
- ١١ - جوزة الطيب .
- ١٢ - فلفل أبيض .
- ١٣ - زيتون أسود .
- ١٤ - كوب حليب .

خطوات العمل:

- ١ . بالمقادير الثلاثة الأولى وذرة ملح اعمل عجيناً وبرديه في الثلاجة لمدة ساعة .
- ٢ . ادعني صحن فرن وافرد في فيه العجين مع جعل الحواف عالية .
- ٣ . قطعي الكراث طولياً والفلفل حلقات واسلقها في ماء مملح لمدة ٧ ق وبرديها .
- ٤ . صفّي التونة من الزيت ورتبها مع اللحم والكراث والزيتون والفلفل ورشي بزيت التونة .
- ٥ . اخفقي البيض والحليب والجبن والتوابل وصبيها على السطح واخبزها لمدة ٤٠ ق .

٤١ . أطباق مختلفة من الكيش

المقادير:

- | | | |
|-------------------|---------------------|-------------------------|
| ١ - ٢ ك دقيق | ٥ - ملح | ٩ - ٢ / ١ ك جبن مبشور . |
| ٢ - ٤ مك زبدة . | ٦ - ٥ مك ماء بارد . | ١٠ - كوب قشدة . |
| ٣ - صفار بيضتين . | ٧ - أملك نشا . | ١١ - بيضتان . |
| ٤ - بيضة . | ٨ - فلفل أسود . | |

خطوات العمل:

- ١ . اعجني المقادير الستة الأولى ثم لفي العجين بورق مدهون وضعيه في الثلاجة لمدة ساعة قبل الاستعمال .
- ٢ . افرد العجين في ستة قوالب صغيرة .
- ٣ . اخلطي المقادير الباقية ووزعيها على القوالب ثم ضعي على السطح أحد المواد (العناصر) التالية :
 - أ - قطعي جبتي كوسة حلقات ورصيها .
 - ب - قطعي جبتي أفوكادو ورصيها .
 - ج - قطعي كمية من الفطر والبصل الأخضر وضعيها .
 - د - اسلقي ٢ / ١ كغم سبانخ ثم اعصريها من الماء وأضيفي إليها ثوما وبصلاً مفرياً وافرديها .
 - هـ - قطعي باذنجاناً حلقات واسلقيه ٣ ق في عصير ليمون وقطعي معه طماطم ورصيه .
 - و - قطعي طماطم حلقات ورصيها .
- ٤ . اخبزيه في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ ق وقدميه ساخناً .

٤٢ . فطائر البيض والتونة

المقادير:

- | | | |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|
| ١ - كوب دقيق . | ٥ - ٤ مك ماء . | ٩ - ١ مك عصير ليمون . |
| ٢ - ذرة ملح . | ٦ - بيضتان مسلوقتان . | ١٠ - فلفل أسود . |
| ٣ - ٢ مك زبدة . | ٧ - علبه تونة ٩٨ غ . | ١١ - ملح . |
| ٤ - ٢ مك دهن شحم . | ٨ - ١ مك كاتشب . | |

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي المقادير الأربعة الأولى حتى تصبح كالفاتات ثم اعجني بالماء حتى تتماسك وبرديها .
- ٢ . ضعي باقي المقادير في الخلط واخلطيها حتى تتجانس .
- ٣ . افرد العجين إلى مستطيل ٣٠ - ٢٣ سم ثم قسميه إلى ١٢ مربعاً .
- ٤ . ضعي قليلاً من الخليط في وسط المربع ثم اطويه إلى مثلث واضغطي الأطراف بأسنان شوكة .
- ٥ . اخبزيها في فرن حتى تصبح ذهبية .

٤٣ - سويس رول الحلوم

قشيري

المقادير:

- ١ - ٤ ك دقيق .
٢ - ١ / ١ ك زيت .
٣ - ١ / ١ ك زبدة سائلة .
٤ - ١ مك باكنج بودر .
٥ - ٥ كوب ماء مغلي .
٦ - ٢ ك جبن حلوم مكعبات صغيرة .
٧ - ١ مك نعناع جاف .
٨ - ٨ بيضة .
٩ - ١ / ٤ ك حليب .

خطوات العمل:

- ١ . ضعي الجبن في إناء عميق وصبي عليه كوب الماء المغلي واتركيه لمدة ١٥ ق .
٢ . اخلطي بأصابعك الدقيق والخميرة والملح والزيت والزبدة .
٣ . انشي الجبن واعجني بيائه حتى يصبح عجينا ليناً مرناً واتركيه يرتاح لمدة ساعة .
٤ . افرنيه إلى مستطيل واخلطي الجبن والنعناع وانثريه عليه مع عدم رش الأطراف .
٥ . لفه كالسويس رول وقطعيه قطعاً متساوية واصنعها على شكل دائري ، ثم رصيها في صحن فرن .
٦ . اخفقي البيضة والحليب وادهني بها الأقراص واخبزيها ٤٥ ق وقدميها ساخنة .

٤٤ - الفطير الملفوف بالعصاج

المقادير:

- ١ - ٣ ك دقيق .
٢ - ١ مش باكنج بودر .
٣ - ٦ مك زبدة .
٤ - ٤ حبيب .
٥ - ٥ ملح .
٦ - ٢ ك عصاج .
٧ - ٢ ك عصير طماطم .
٨ - ٨ بصل مفري .
٩ - ٩ بقدونس مفري .
١٠ - ٢ مش سكر .
١١ - ١ / ٤ مش فلفل أسود .
١٢ - ٢ مش دقيق .
١٣ - ١٣ زبدة .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الدقيق والخميرة ورشة ملح وافركي بالزبدة ثم اعجني بالحليب عجينا متماسكا .
٢ . افرنيه مشكلةً مستطيلاً سمكه ٢ / ١ سم وافردى عليه العصاج مع ترك الأطراف نظيفة .
٣ . لفه كالسويس رول وبللي الأطراف بالماء واضغطيها جيداً حتى تلتصق تماماً كالأسطوانة .
٤ . قطعيها دوائر سمكها ٣ سم ورصيها متباعدة على صينية مدهونة .
٥ . اخبزها في فرن حار لمدة تتراوح بين ٢٥ - ٣٠ ق وقدميها ساخنة مع صلصة الطماطم .
٦ . اخلطي باقي المراد ماعدا الزبدة والدقيق واطهيها على نار هادئة لمدة ١٥ ق ثم اخلطيها بالخلط .
٧ . أنهي الزبدة وقلبي فيها الدقيق ثم أضيفي خليط الطماطم وقلبي حتى تغلظ .

٤٥ - فطائر بالفرن

المقادير:

- ١ - ١ - ٢ ك دقيق .
٢ - ٢ ك حليب دافئ .
٣ - ٤ / ٣ ك زيت .
٤ - ١ مش ملح .
٥ - ١ مك خميرة سريعة .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الجميع واعجنه عجينا ناعما واتركيه يخمر في مكان دافئ حوالي ساعتين .
- ٢ - قطعيه كما تحبين واحشيها بواحد من المحاشي التالية :
- أ - لحم مفروم مقلي مع بصل وبهارات وأعشاب مفرية .
- ب - جبن أبيض مفتت مع بقدونس مفري ونعناع جاف .
- ج - بيض مسلوق مفري مع بقدونس وبصل مفري بشكل ناعم وملح وفلفل أسود .
- د - تونة مع بصل مفري وكزبرة مفرية .
- هـ - دجاج ناضج مفروم مع جبن مبشور وبقدونس أو كزبرة مفرية .
- ٣ . ادهني السطح ببيض مخفوق واخبزيها حتى تشقر وقدميها ساخنة أو باردة .

٤٦ . فطائر بالآرز والبازلاء

المقادير:

- | | | |
|------------------------------|---------------------|---------------------|
| ١ - ٤ كغم لحم مفروم . | ٤ - ١ / ٤ ك صنوبر . | ٧ - مرق دجاج متبل . |
| ٢ - ١ / ٢ ك آرز مصري منقوع . | ٥ - كوب بازلاء . | ٨ - فلفل أسود . |
| ٣ - عجين محمد مربعات . | ٦ - ١ / ٤ مش هيل . | ٩ - بصل مفري . |



خطوات العمل:

- ١ . قلبي اللحم والبصل على النار ثم أضيفي الأرز والبازلاء والبهارات ومرقاً كافياً لنضجه .
- ٢ . اتركه على نار هادئة حتى ينضج ثم برديه واحشي به قطع العجين وشكليها كما ترغين .
- ٣ . ادهنيها بالبيض ورصيها في صحن فرن مدهون واخبزيها حتى تحمر من الوجهين .

٤٧ . فطيرة السوسيج (١)

المقادير:

- | | | |
|-----------------|----------------|---------------------------|
| ١ - كوب دقيق . | ٣ - كوب قشدة . | ٥ - ٤ أصابع سوسيج مسلوق . |
| ٢ - ٦ مك زبدة . | ٤ - ٤ بيضات . | ٦ - ملح وفلفل أسود . |

خطوات العمل:

- ١ . اعجني الدقيق بالزبد وبيضة وذرة ملح عجينا متوسطا لفيه بورق زبدة وبرديه في الثلاجة .
- ٢ . اخفقي باقي البيض والقشدة والتوابل بمضرب البيض .
- ٣ . ادهني صحن فرن بالزبدة وافردى العجين على لوح مرشوش بالدقيق واكسي به الصينية .
- ٤ . غطيها بالسوسيج المقطع ثم خليط القشدة .
- ٥ . اخبزيها لمدة ٤٠ ق وقبل نهاية الخبز بـ ٥ ق ادهنيها بالبيض ليحمر السطح وقدميها ساخنة .

٤٨ . فطيرة السوسيج (٢)

المقادير:

- | | | |
|---------------------------|--------------------|------------------------|
| ١ - ١ مك سمن . | ٣ - كوب دقيق . | ٥ - بيضة . |
| ٢ - ٨ أصابع سوسيج صغيرة . | ٤ - ١ / ٤ مش ملح . | ٦ - ٤ / ١ - ٤ ك حليب . |



خطوات العمل:

- ١ . أذيني السمن وضعي فيه السوسيج حتى يحمر من جميع الجهات .
- ٢ . انخلي الدقيق، والملح وأضيفي البيضة واخطي .
- ٣ . أضيفي حليباً بالتدريج حتى يصبح عجينا لنا دعما واتركيه يرتاح لمدة ٥ ق .
- ٤ . أضيفي باقي الحليب واخفقي بقوة وغطيه واتركه لمدة ٣٠ ق .
- ٥ . ادهني صحن فرن بباقي زيت القلي وصبي فيه العجين ورصي السوسيج فوقه .
- ٦ . اخبريه في فرن متوسط الحرارة لمدة ٣٠ ق أو حتى ينتفخ ويشفر وقدميه مع خضراوات مسلوقة .

٤٩ . فطائر السوسيج

المقادير:

- ١ - عججن باف باستري .
- ٢ - سوسيج مسلوقة .
- ٣ - صفار بيض مخفوق .

خطوات العمل:

- ١ . قطعي السوسيج حسب الحجم الذي تحبين وافردى العجين .
- ٢ . قطعيه مستطيلات عرضها بطول السوسيج .
- ٣ . ضعي قطعة سوسيج على عرض مستطيل ولفيها بشكل مستطيل .
- ٤ . ادهنيها بصفار ابيض واخبزيها حتى تشفر .

٤٥ قطعة

٥٠ . مربعات السوسيج



المقادير:

- ١ - بيضتان .
- ٢ - ٤/٣ ك حليب .
- ٣ - ٢ دقيق .
- ٤ - ٤/٣ مش ملح .
- ٥ - ١ مس باكنج بودر .
- ٦ - ١ مس بيكربونات صودا .
- ٧ - ٢ ك جبن بارميزان مبشور .
- ٨ - ٥ صابع سوسيج مسلوقة .
- ٩ - ١ مش بذور الكرفس .
- ١٠ - ٢/٣ مش ثوم بودر .

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الستة المقادير الأولى ونصف الجبن جيداً .
- ٢ . ادهني صينية سويس رول ٢٥ - ٣٦ سم وصبي فيها الخليط .
- ٣ . قطعي كل أصبع سوسيج ٩ قطع ورصيها فوق الخليط ورشي باقي الجبن والثوم والكرفس .
- ٤ . اخبزيها في فرن حار حتى تنضج وتشقر ، ومن ثمّ قطعيها مربعات في كل مربع قطعة سوسيج .

٥١ . رقاق باللحم

المقادير:

- | | | |
|-----------------|-------------------|--------------|
| ١ - علبه رقاق . | ٤ - سمن سائح . | ٧ - ملح . |
| ٢ - ٢ ك عصاج . | ٥ - بقدونس مفري . | ٨ - بهارات . |
| ٣ - كوب حليب . | ٦ - بيضتان . | |

خطوات العمل:

- ١ . رصي نصف الرقاقات في صينية مدهونة مع دهن كل رقاقة بالسمن .
- ٢ . اخلطي البقدونس مع العصاج وتبليه جيداً ثم صبيه فوق الرقاق .
- ٣ . رصي باقي الرقاق مع دهن كل واحدة ثم قطعيه بالشكل الذي ترغبين .
- ٤ . اخفقي الحليب والبيض وتبليهما وصبيهما فوق الرقاق واخبزيه حتى يحمر السطح .

٥٢ . رقاق بالبازلاء

المقادير:

- | | | |
|-------------------------|----------------|----------------|
| ١ - علبه رقاق . | ٣ - ٢ ك عصاج . | ٥ - مرق دجاج . |
| ٢ - ٢ ك بازلاء مسلوقة . | ٤ - سمن . | ٦ - توابل . |

خطوات العمل:

- ١ . ادهني صينية وضعي بها ثلث الرقاق مع دهن كل رقاقة .
- ٢ . ضعي العصاج كطبقة ثم ثلث الرقاق مع دهنه ثم البازلاء المتبله بالزبدة والملح والفلفل .
- ٣ . ضعي باقي الرقاق وادهني ، وأدخلي الأطراف الزائدة إلى الداخل .
- ٤ . قطعيه حسب رغبتك وصبي المرق وأدخليه الفرن حتى ينضج ويحمّر .

٥٣ . فطائر السبانخ الحلوونية

اليونان

المقادير:

- | | | |
|---------------------------|--------------------|-----------------------------|
| ١ - ٤ كغم سبانخ طازجة . | ٥ - ٤ ك شبت مفري . | ٩ - ١٠ رقاقات . |
| ٢ - كوب بصل أخضر مفري . | ٦ - بيضتان . | ١٠ - ٢ ك زبدة و زيت زيتون . |
| ٣ - ٤ ك زيت . | ٧ - ملح . | ١١ - فلفل أسود طرزج . |
| ٤ - ٢ ك جبنة فيتا مفتتة . | ٨ - جوزه الطيب . | |

خطوات العمل:

- ١ . افرمي السبانخ وضعيها على النار لمدة ٨ ق مع التحريك ثم ضعيها في مصفاة واعصريها .
- ٢ . حمري البصل في الزيت حتى يلين ثم اخلطيه مع باقي المقادير وتبليه .
- ٣ . افتحي الرقاقات واقسميها بالنصف ٢٠ - ٣٠ سم وغطيها بقطعة قماش حتى لا تجف .
- ٤ . خذي رقاقة وادهنيها بالزبدة (بواسطة فرشاة) واطويها نصفين بعرض ١٠ - ٣٠ سم ثم ادهنيها ثانية .
- ٥ . ضعي ٢ مك حشو على أحد الجوانب الطولية مع ترك الأطراف بدون حشو .
- ٦ . اطي قليلاً ثم اطوي الطرفين القصيرين ثم ابرميها على شكل أسطوانة ، ومن ثم لفها بشكل حلزوني .
- ٧ . رصيها في صحن فرن مدهون وادهني السطح بالزبدة .
- ٨ . اخزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ ق أو حتى تصبح ذهبية وقدميها ساخنة أو باردة .

٥٤ . فطائر الخضار

المقادير:

- ١ - ١/٢ ك مكعبات جزر مسلوق .
- ٢ - ١/٢ ك بازلاء مسلوقة .
- ٣ - ١/٤ ك فلفل رومي مفري .
- ٤ - ١/٤ ك طماطم مفرية .
- ٥ - ١/٢ ك بصل مفري .
- ٦ - كوب عصاج .
- ٧ - ثوم مهروس .
- ٨ - رقاق .
- ٩ - بهارات .
- ١٠ - زيت .
- ١١ - ملح .

خطوات العمل:

- ١ . اخطي المقادير السبعة الأولى وتبليها جيداً .
- ٢ . احمي الرقاق بالخليط ولفيه على شكل أصابع .
- ٣ . رصيها في صحن فرن مدهون وادهني سطحه بالزيت .
- ٤ . اخزيه حتى يحمر وقدميه ساخناً أو بارداً .

٥٥ . بعطيله

المقادير:

- ١ - دساجة .
- ٢ - ٤ بيضات .
- ٣ - ١/٤ ك عصير ليمون .
- ٤ - زعفران .
- ٥ - سمن .
- ٦ - كوب بقدونس مفري .
- ٧ - رقاق .
- ٨ - ٣ ك بصل مفري .
- ٩ - بهارات .
- ١٠ - ملح .
- ١١ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . اسلقي الدجاجة في قليل من الماء مع زعفران وملح حتى تنضج ثم برديها وأزيلي الجلد والعظم .
- ٢ . قصي لحم الدجاج صغيراً وحمري البصل في السمن حتى يذبل .
- ٣ . أضيفي له قطرات من ماء سلق الدجاجة ورشة زعفران وقلبيه حتى يجف .
- ٤ . اخفي البيض واخلطيه مع باقي المقادير وقلبيه على النار حتى يجمد .

- ٥ . في صينية مدهونة بالسمن افرشي ثلث الرُقاق مع دهن كل رقاقة .
- ٦ . صبي نصف خليط البيض ثم ضعي ٣ رُقاقات مع الدهن ثم باقي الخليط .
- ٧ . غطيها بـ ٣ رقاقات مع الدهن وأدخليها الفرن حتى تنضج وقدميها في الإناء نفسه .

٥٦ . المطبق السريع

المقادير:

- | | | |
|--------------------|----------------------|-----------------|
| ١ - رُقاق سنبوسة . | ٤ - لحم مفروم ناضج . | ٧ - بهارات . |
| ٢ - حليب . | ٥ - كراث مفري . | ٨ - ملح . |
| ٣ - بيض . | ٦ - طماطم مفرية . | ٩ - فلفل أسود . |

خطوات العمل:

- ١ . ادهني صينية فرن ثم افرشي فيها عدداً من الرُقاق ورشيه بالحليب .
- ٢ . اخلطي باقي المقادير مع بعض وضعي طبقة منها فوق الرقاق .
- ٣ . غطيها ببعض الرقاق ورشيها بالحليب وهكذا .
- ٤ . اخبزها في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وعندما تخرجينها من الفرن ضعها في كيس نايلون لمدة قصيرة حتى تلين وقدميها ساخنة .

٥٧ . فطيرة لحم بالحبق

المقادير:

- | | | |
|-----------------------------|-----------------|--------------------------|
| ١ - ٢ كغم لحم مفروم . | ٤ - بيضة . | ٧ - عجين باف باستري . |
| ٢ - ٥ ورقات حبق مفرية . | ٥ - ملح . | ٨ - بيضة أو حليب للوجه . |
| ٣ - ٤ / ١ ك فتات خبز طازج . | ٦ - فلفل أسود . | |

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي المقادير الستة الأولى وتبليها جيداً .
- ٢ . افرد العجين على شكل مستطيل (٢٠ - ٢٥ سم) وضعي الخليط في وسط المستطيل بشكل طولي .
- ٣ . اثني أطراف العجين على الحشو ولفيه جيداً بشكل أسطواني وضعيه في صحن فرن .
- ٤ . ادهنيه بالبيض أو الحليب و زخرفي السطح بباقي العجين وادهنيه مرة ثانية .
- ٥ . أخبزها في فرن متوسط الحرارة حتى يصبح ذهبياً وقدميه ساخناً .

٥٨ . فطائر باللحم أو السمك

فرنسا

المقادير:

- | | |
|--|--------------------------|
| ١ - ٤ كغم لحم مفروم ناضج متبل أو سمك . | ٣ - جبن بارميزان مبشور . |
| ٢ - عجين باف باستري . | ٤ - بيضة . |

خطوات العمل:

- ١ . افرجي العجين بسمك ٢ / ١ سم وقطعيه مربعات ٧ سم .
- ٢ . ضعي قليلاً من لحشو في كل مربع واطويه بشكل مثلث مع دهن الخافة بالبيض .
- ٣ . ابرسي المثلث على شكل هلال مثل الكرواسون وادهني بالبيض ورشي بالجبن .
- ٤ . اخبريها في فرن متوسط الحرارة لمدة تتراوح من ٢٠ - ٢٥ ق أو حتى تصبح ذهبية وقدميها مع سلطة خضراء .

٥٩ . فطيرة الكبد

المقادير:

- ١ - كبد مقلية مع بصل وبهارات .
- ٢ - عجينة فطير دسم .
- ٣ - بيضة .

خطوات العمل:

- ١ . افرجي العجين واقسميه دائرتين متساويتين .
- ٢ . ضعي الحشو الازرق على أحدهما وادهني الجوانب بالبيض ثم غطيها بالأخرى واغلقها جيداً .
- ٣ . ادهنيها بالبيض واعلمي حوزاً مائلة بالسكين على سطحها واخبزيها حتى تحمر .

٦٠ . فولفان بالجمبري

المقادير:

- ١ - فولفان مجمد .
- ٢ - بيضة .
- ٣ - ٣ / ١ ك صلصة بيضاء .
- ٤ - ١ / ٤ خيار مبشورة .
- ٥ - ١ / ٢ كجم جمبري مسلوق مفري .
- ٦ - ثوم مهروس .
- ٧ - ملح .
- ٨ - فلفل أسود .

خطوات العمل:

- ١ . أذني الفولفان وادهني بالبيض ورصي على صحن خبز واخبريه حتى يحمر .
- ٢ . اخطي باقي المقادير وتبليها جيداً .
- ٣ . أذلي قطعة الوسط من الفولفان واحشيها بالخليط وأعيدي القصعة كغطاء واخبزيه لمدة ١٠ ق .
- من الممكن حشو الفولفان باللحم المعصج أو الخضراوات المشوية أو الجبن المهروس .



٦١ . بريك الماء

المقادير:

- ١ - ٢ ك دقيق .
- ٢ - ٤ بيضات .
- ٣ - كعاب جبن مبشور .
- ٤ - كوب بقدونس مفري .
- ٥ - سمن .
- ٦ - ملح .



خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الدقيق والبيض والملح وأضيفي ماءً بالتدريج حتى يتكون عجين ناعم مرن .
- ٢ . قطعي العجين ١٠ قطع وافردى كل قطعة على شكل مستدير رقيق حسب استطاعتك .
- ٣ . اسلقي كل رغيف على حدة بماء مملح بضع دقائق حتى يطفو على السطح .
- ٤ . انشليه بملعقة مخرمة وافرديه على سطح مصفاة مقلوبة حتى يجف من الماء .
- ٥ . ادھني صينية مستديرة حجمها مناسب للأقراص وضعي فيها قرصين مع رشهما بالسمن .
- ٦ . رشي قليلاً من الجبن والبقدونس ثم ضعي قرصين مع رشهما بالسمن وهكذا .
- ٧ . ادھني السطح وقطعيه مربعات صغيرة وأدخليها فرنًا حتى تحمر وقدميها ساخنة .

٦٢ . بريك بالمكرونة

تبروك

المقادير:

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------|---------------------|
| ١ - ٢ ك دقيق . | ٢ - ٣ مك سمن . | ٣ - ملح . |
| ١ - ٢ ك لحم مفروم . | ٤ - بصل مفري . | ٧ - ملح . |
| ١ - ٢ ك بقدونس مفري . | ٥ - بيضتان مسلوقتان . | ٨ - ١ / ٤ مش هير . |
| ٣ - ١ / ٢ علبة إسباجيتي مسلوقة . | ٦ - بهارات . | ٩ - ١ / ٤ مش كمود . |

خطوات العمل:

- ١ . انخلي الدقيق والملح وافركي فيه السمن حتى يختفي ثم يعجن بالماء عجينا متوسطا ويترك يرتاح لمدة ١٤ ق .
- ٢ . اخلطي اللحم والبصل والبهارات والملح وارفعيها على النار حتى يمتص ماءه ويحمر لونه .
- ٣ . قطعي العجين ٨ قطع وافرديها على شكل مستديرات رقيقة جدا .
- ٤ . ادھني صينية قطرها ٣٠ سم بالسمن .
- ٥ . ضعي فيها نصف الأقراص المفردة مع ملاحظة رش قليل من السمن على كل طبقة .
- ٦ . ضعي المكرونة على العجين كطبقة ثم اللحم ثم رشي البقدونس ورصي حلقات البيض .
- ٧ . ضعي باقي الأقراص مع رش السمن بين الطبقات وادھني السطح بالسمن .
- ٨ . أدخليها فرنًا متوسط الحرارة حتى تنضج ويتورد لونها ثم اقليها وقدميها ساخنة .

٦٣ . فطائر البقدونس

المقادير:

- | | | |
|------------------------|------------------------|-----------------------|
| ١ - ٤ بيضات . | ٤ - ١ / ٢ ك زيت . | ٧ - ٣ مك جبن كريم . |
| ٢ - كوب بقدونس مفري . | ٥ - ملح . | ٨ - بصل مفري . |
| ٣ - علبة زبادي صغيرة . | ٦ - ١ مك خميرة سريعة . | ٩ - دقيق حسب الحاجة . |

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الجميع حتى يتكون لديك عجين لين متماسكة، اتركه يخمر حتى يتضاعف حجمه .
- ٢ . قطعيه وافرديه في قوالب فطائر مدهونة بسمك ٢ سم .
- ٣ . غطي الوجه بشرائح زيتون أو جبن مبشور أو زيت زيتون وزعتر .
- ٤ . اتركها لتخمر من جديد حوالي ساعة واخبزها حتى تنضج .

٦٤ . فطيرة بالقشدة والسبانخ

المقادير:

- | | | |
|-----------------------|-------------------------|-----------------------|
| ١ - ٢ دقيق . | ٥ - كوب زبادي . | ٩ - سبانخ مسلوقة . |
| ٢ - ٣ مك سمن . | ٦ - علبه قشدة . | ١٠ - عصاج متبل . |
| ٣ - ١ مك باكنج بودر . | ٧ - ٣ بيضات . | ١١ - جبن شيدر مبشور . |
| ٤ - ذر ملح . | ٨ - ١ / ٢ مك جبن أبيض . | ١٢ - ماء . |

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي الدقيق والخميرة والملح والسمن واعجني بالماء حتى يتماسك ويكون مرنا .
- ٢ . افنيه في صينية وساي السطح وارفعيه قليلاً من الجوانب وخرميه بشوكة .
- ٣ . اخقي الزبادي والقشدة والبيض والجبن الأبيض حتى تصير كريها سائلا .
- ٤ . صيه على وجه الفطيرة وساي السطح ورشي السبانخ والعصاج واضغطي بخفة .
- ٥ . رشيها بالجبن المبشور واخبزيها حتى تحمر وبرديها قليلاً قبل أن تخرجها من الصينية .

٦٥ . فطيرة الذرة بالدجاج

المقادير:

- | | | |
|------------------------|--------------------------------|---------------------|
| ١ - ١ ٣ مك حليب . | ٤ - ك شرائح لحم أو دجاج ناضج . | ٧ - ١ مش زعتر . |
| ٢ - ١ ٤ ك مرجرين . | ٥ - ١ مش فلفل أسود . | ٨ - ملح . |
| ٣ - ٣ دقيق ذرة صفراء . | ٦ - ١ / ٢ مش كزبرة . | ٩ - مكعب مرق دجاج . |

خطوات العمل:

- ١ . سخني ١ / ٢ مك حليب مع المرجرين وملح حتى يغلي .
- ٢ . اخلطي الدقيق مع باقي الحليب حتى ينعم .
- ٣ . أضيفي الخليط للحليب المغلي وحركي حتى ينعم .
- ٤ . اصنعي قالب فرن دهنا جيداً وبطنيه بـ ٢ / ٣ العجين .
- ٥ . اخلطي باقي المقادير وافردوها في القالب وغطيتها بباقي العجين .
- ٦ . جلي السطح بزخارف من بواقي العجين .
- ٧ . اخبزيه في فرن حار لمدة ساعة وقدميه ساخناً مع فاصوليا أو بازلاء .

٦٦ . فطيرة بالخضار والكريم

المقادير:

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| ١ - ٢ ١ مك دقيق . | ٤ - ٣ مك حليب . | ٧ - ٢ مك صلصة بيضاء باردة . |
| ٢ - ٢ ٢ مك جبن شيدر مبشور . | ٥ - ٢ مك خضراوات مشكلة مسلوقة . | ٨ - كوب لحم مفروم ناضج . |
| ٣ - ٣ مك زبدة لينة . | ٦ - ٣ مك قشدة . | ٩ - سمسم محمص . |

خطوات العمل:

- ١ . افركي الدقيق بالزبدة حتى يصبح كالفتات ثم أضيفي الجبن وحليباً واعجني حتى يتماسك .
- ٢ . افرديه على قاع وجوانب صحن فرن ويفضل القالب الذي يفتح من الجانب .
- ٣ . خرميه بشوكة حتى لا يرتفع واخبزيه حتى يصبح وردياً لمدة تتراوح ما بين ١٠ - ١٥ ق .
- ٤ . اخلطي الصلصة والخضراوات واللحم والقشدة وصبيها على الفطيرة الناضجة .
- ٥ . رشي الوجه بالسمنم واخبزيها في فرن متوسط لمدة تتراوح ما بين ١٥ - ٢٠ ق .

٦٧ . فطيرة الراعي

المقادير:

- | | | |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| ١ - ٢ كغم لحم مفروم . | ٤ - بصل مفري . | ٧ - ملح . |
| ٢ - بيضتان . | ٥ - كوب بقدونس مفري . | ٨ - بطاطس مهروسة . |
| ٣ - خبز بايت . | ٦ - ٢ مش بهارات . | ٩ - ٢ / ١ ك جبن مبشور . |

خطوات العمل:

- ١ . اخلطي المقادير السبعة الأولى وافردوها في صحن فرن مدهون واخبزيها لمدة ١٥ ق .
- ٢ . افردى البطاطس فوق اللحم ورشيها بالجبن وأدخليها الفرن حتى تحمر وقدميها مع سلطة .

٦٨ . فطيرة لحم بالخضار

المقادير:

- | | | |
|------------------------|------------------------------|------------------|
| ١ - ٢ كغم لحم مفروم . | ٥ - كوب بقدونس مفري . | ٩ - زبدة . |
| ٢ - ٢ / ١ ك بصل مفري . | ٦ - ٤ مكعبات خضراوات مشكلة . | ١٠ - جبن مبشور . |
| ٣ - ثوم مهروس . | ٧ - بهارات . | ١١ - شبت مفري . |
| ٤ - ٣ مك زيت . | ٨ - بطاطس بيوريه . | |

خطوات العمل:

- ١ . سخني الزيت وحمري البصل والثوم واللحم والشبت وقلبي لمدة ١٥ ق .
- ٢ . أضيفي الخضراوات والبهارات واطهي لمدة ١٠ ق بدون ماء ثم صبيها في وعاء فرن .
- ٣ . افردى البطاطس على السطح ورشي بالجبن والزبدة واخبزيها حتى يحمر السطح .