

## طرق عمل الفطائر المتنوعة

- فطير بالسكر والحشو (الفطاطرى).
- المشلتت، فطائر الفواكه.
- فطيرة مربى الخوخ، فطيرة التفاح.
- فطيرة الفراولة، فطيرة التين.
- فطيرة الجبن، السمسم، والبطاطس...و...  
و... وغيرها الكثير.

obeikandi.com

## فطير القطايرى بالمسكر والحشوة

### ◆ المقادير:

- ٣ ك دقيق.
- ٢ لتر ماء تقريبا.
- ذرة ملح.

### ◆ الحشو:

- قشدة، مربى، موز.
- كاستر، جوز الهند، زبيب.
- مكسرات مجروشة، مهلبية.

### ◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق وتضاف له ذرة الملح.
- نضيف الماء بالتدريج للدقيق ونعجن حتى تصير العجينة ملساء.. ويمكن أن نقلل أو نزيد الماء حسب احتياج العجينة ونوع الدقيق.
- نترك العجينة حوالى ساعتين لترتاح، ثم تقطع لكور بحجم البرتقالة وتترك ثانية لمدة ربع ساعة.
- نبدأ بفرد أول كرة باليد فى صينية أو طبق مدهون زيت أو زبدة - حسب الرغبة- إلى أن ترقق تماما.

• نضع الحشو المرغوب بها ونطبقها أربع أربع، ثم نأتى بأخرى ونفردھا ونضع السابقة في وسطها ونغلقها فوقها كسابقتها أربع أربع.

• نكرر العملية حتى نصل لخمس كور مغلقة فوق بعضها، ولا ننسى أن نرش الزبد السائح على الكرة بعد فردھا.

• نكرر هذه العملية مع الكور بالحثوات المختلفة حب الرغبة.

• نضع المربعات في صاج ونغطيها حتى لا تجف العجينة، ونأخذ كل واحدة ونفردھا بخفة في طبق الخبز ونترك الجميع يرتاح قليلا قبل الخبز.

• يدهن الوجه قشدة - "وهذا ضرورى حتى تأخذ لونا مميزا وتكون طرية" -.

• نضع القطائر في الرف السفلى ثم تنقل تحت الشواية.

• عندما تخرج من الفرن ترش بالسكر وتنقل في صينية أخرى وتغطى بغطاء حتى تظل طرية.

• ولا بد أن يكون الفرن حارا حتى لا تنشف القطائر (ولو كان مما يستخدم فوق وتحت مع بعض يكون أفضل).

#### ■ ملحوظات:

• يمكن ألا نحشو الفطيرة وترش بالسكر في النهاية على أن تفرد الكور فوق بعضها دون تربيعها.

- القشدة مهمة حينما نضع الحشو وعلى الوجه.
- ممكن نحشى الفطير سكر وقرفة فقط.
- فطيرة المربي لابد أن تكون سميكة وتكون واحدة فقط حتى لا تخرج المربي منها، ولا داعى لرشها بالسكر.
- ممكن يستخدم العجين كفطير حادق على ألا نستخدم أية إضافات غير القشدة.
- يمكن حفظه فى الفريزر لحين الحاجة ويخزن فى الميكروويف عند الاستعمال.
- الموز المستخدم فى الحشو يكون بيوريه مهروسا.
- حين نخرج الفطائر من الفرن ممكن أن نرش الوجه بالماء أو نضع الجميع فوق بعض فى حلة كبيرة ونغطيها حتى تظل طرية.
- هذه الكمية تكفى ٦ فطائر.

\*\*\*

## الفطير المشثات

### ◆ المقادير:

- دقيق (حسب الرغبة).
- بعض الماء للعجن.
- مقدار من السمن السائح + ملح.

### ◆ الطريقة:

- نضيف الملح للدقيق، ثم نضيف بعض الماء للعجن، ونظف نضيف دقيقاً حتى تلم العجينة وتتماسك، ثم نتركها نصف ساعة لترتاح.
- ثم بعد ذلك نقسمها لأجزاء مكورة ونتركها نصف ساعة أخرى.
- ثم نأخذ كل كرة ونفردها بقدر المستطاع - ممكن نستخدم زيتاً خفيفاً في ذلك الفرد - ونرشها ببعض السمن السائح.
- نعيد الكرة مع غيرها ونضعها فوقها إلى أن ينتهي المقدار.
- ثم نطبق الفطيرة فوق بعضها أربع تربع ونعجنها ونفردها.. ثم ندهن صينة ونضع بها الفطيرة وندخلها الفرن.

\*\*\*

## الفطير الشلتات (٢)

### ◆ المقادير:

- ك دقيق +  $\frac{1}{4}$  ك زبدة.
- كوب سكر + كوب ماء.
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

### ◆ الطريقة:

- يخلط السكر والدقيق والبيكنج بودر معا.
- تقطع الزبدة قطعاً صغيرة، ثم تضاف للدقيق، ويفرك الزبد مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى يتشرب الدقيق تماماً.
- نضيف الماء ونعجن ببطء حتى تتجانس العجينة، ويمكن إضافة ماء حسب الحاجة ثم نتركها نصف ساعة.
- نوضع العجينة فوق سطح مرشوش بالدقيق.
- تفرد بالنشابة حتى تصبح بسمك نصف سم.
- تقطع العجينة لعدة قطع متساوية وتفرد كل قطعة حتى تصبح رقيقة جداً.
- وحتى ترق العجينة يضغط عليها بالنشابة للأمام، ثم ترفع بالنشابة بخفة وبسرعة وترش بقليل من الدقيق أثناء ترقيقها حتى لا تلتصق بالسطح وتكرر العملية حتى ينتهي المقدار.

• تدهن صينية دائرية بزبدة مذابة وتوضع رقائق العجينة فوق بعضها وتدهن كل منها بقليل من الزبدة، ثم تغلق من الأطراف.

• تخبز في فرن على درجة حرارة ١٨٠° حتى تنضج وتقدم باردة أو ساخنة.



## عجينة تصلح لكل أنواع القطاير

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  ٢ فنجان دقيق.
- $\frac{1}{4}$  فنجان زبدة.
- $\frac{1}{3}$  فنجان ماء بارد.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة ملح.
- صفار بيضة.

### ◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق في وعاء، وتقطع الزبدة إلى قطع صغيرة وتفرك مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى يبدو القوام كالفتات الناعم.
- يخفق صفار البيضة قليلا ويضاف إلى خليط الدقيق والزبد.
- نضيف الماء ويخلط الجميع حتى نحصل على عجينة طرية نوعا، وتلت جيدا ثم تغطى وتترك نصف ساعة قبل الاستعمال.

\*\*\*

## القطير السريع بالتونة أو العصاج

### ◆ المقادير:

- ٤ أكواب دقيق ( قابل للزيادة أو النقصان حسب تماسك العجينة).
- كوب زبدة (ممكن نصف زبدة ونصف زيت).
- كوب ماء دافئ مذابة فيه ملعقة سكر وملعقة خميرة بيرة.
- كوب حليب دافئ + سمن .
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ملعقة صغيرة ملح.
- ◆ الحشو: تونة وزيتون شرائح، أو لحم معصج حسب الرغبة.

### ◆ الطريقة:

- تضاف جميع المواد السائلة وتقلب جيدا ثم نضيف الدقيق والبيكنج بودر.
- تعجن المكونات مع بعضها حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- تشكل العجينة بمجرد الانتهاء من عجنها وتصلح لجميع أنواع القطاير والبيتزا.

• تقطع العجينة لمثلثات أو مربعات وتحشى بالحشو المرغوب وتلف وتغلق بالضغط على أطرافها حتى تصبح أصابع حسب الرغبة.

• يدهن وجهها بالحليب وترش بالسمنم وتدخل الفرن على درجة حرارة ٣٥٠°.

• وبالنسبة للبيتزا يمكن أن تحشى أصابعها بجبن شرائح أو زيتون وتونة أو كما نرغب، ولكن بعد أن تدهن بصلصة البيتزا وتلف وتدهن بالحليب وترش بالسمنم أيضا وتخبز في درجة حرارة ٣٥٠°.

• بعد خروجها تلف بمنديل وتترك لتبرد ثم تقطع حلقات وتقدم.



## فطيرة بالفواكه والجيلي

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  كوب دقيق + كوب زبد.
- ٣ ملاعق صغيرة سكر + ذرة ملح.
- بيضتان مخفوقتان .

### ◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح ويقطع الزبد قطعاً صغيرة تفرك بالأصابع مع الدقيق حتى يختفى الزبد تماماً ويمتزج بالدقيق.
- يضاف السكر ثم البيض للخليط السابق، وتقلب المقادير معاً حتى تختلط المكونات ببعضها البعض.
- تجمع العجينة بيد واحدة، وتعجن بخفة حتى نحصل على عجينة متماسكة ناعمة.
- يرش السطح والنشابة بقليل من الدقيق، وتفرد العجينة بالنشابة في اتجاه واحد بانتظام مع قلب العجينة من وقت لآخر حتى تصل لسماك ٣ مم تقريباً مع عدم شدتها أو مطها.
- تخبز الفطيرة في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج، ثم نخرجها ونتركها تبرد.
- تملأ الفطيرة بعد ذلك بالمربى أو الكمبوت، ويمكن أن نضيف لها جيلي الفاكهة المتوافرة وتوضع في الثلاجة حتى يجمد الجيلي.

## قطيرة بمرى الخوخ

### ◆ المقادير:

-  $\frac{1}{4}$  ك عجينة سابليه (ص ١٣٧).

- مرى خوخ.

### ◆ الطريقة:

- تفرد العجينة على هيئة دائرة سمكها اسم فقط .
- توضع فى صينية مبطنه بالسمن ويوضع حول الحافة شريط زائد عن حجم الطبق ويندى بالماء.
- تلصق الأطراف جيداً، ثم تخرم بشوكة حتى لا ترتفع القطيرة.
- ثم تقوم بوضعها داخل فرن حار حتى يتم نضجها وتوضع المرى فى الوسط ثم تقدم .



## فطيرة التفاح

### ◆ المقادير:

- ٢ كوب دقيق.
- $\frac{2}{3}$  كوب زبدة مقطعة.
- ملعقة كبيرة مربى مشمش.
- بيضة مخفوقة + بياض بيضة.
- ملعقتان كبيرتان عصير ليمون.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
- $\frac{1}{2}$  كوب ماء + ملعقة كبيرة سكر بودرة.

### ◆ الحشو:

- ٥ تفاحات كبيرة مقطعة شرائح رقيقة.
  - ملعقتان كبيرتان سكر.
  - $\frac{1}{4}$  كوب ماء.
  - ملعقة صغيرة قشر ليمون مبشور.
- ◆ لعمل الحشو: تضاف جميع المقادير لبعضها وتقلب جيداً.

### ◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر والسكر في وعاء، يضاف الزبد ويفرك بأطراف الأصابع.

• نضيف البيض وقليل من عصير الليمون وبعض الماء حتى تتماسك العجينة، ثم نغطيها ونضعها في الثلاجة لمدة نصف ساعة.

• نفرّد ثلاثة أرباع العجينة بحيث تغطى طبق الفطيرة (قطره ٢٣ سم).

• نقص الزائد من العجينة بواسطة سكين حادة.

• نضع طبق الفطيرة في الثلاجة لمدة نصف ساعة، ونضع الربع المتبقى من العجينة داخل الثلاجة لحين الاستعمال.

• بعد أن نخرج العجينة من الثلاجة نخرم بالشوكة، ثم ندخلها الفرن حوالي ربع ساعة، ثم نخرجها وتوضع حشوة التفاح الباردة فوقها.

• نفرّد الربع المتبقى من العجين ونقطعها شرائط.

• ندهن جوانب العجينة ببياض البيض المخفوق، ثم نضع الشرائط فوق الحشوة على شكل شبكي، ثم نضغط برفق على جوانب العجن وندهنها ببياض البيض.

• نخبز الفطيرة في فرن معتدل الحرارة مدة ٢٠ دقيقة حتى يصبح لونها ذهبيا ثم ندهنها بالمرّي.



## قطاير بمربي الفراولة

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{2}$  ك عجينة سابليه (ص ١٣٧).
- ٣ ملاعق مربى فراولة.
- فنجان سكر بودرة.
- ٢٠٠ جرام جوز الهند مبشور.
- ٢ يياض بيضة + ملعقة بيكنج بودر.

### ◆ الطريقة:

- يخفق يياض البيض جيدا ويخلط بجوز الهند والسكر البودرة ويضرب جيدا.
- تفرد الفطيرة وتقطع إلى دوائر صغيرة ثم توضع مربى الفراولة فوق القطاير وتغطى بقليل من خليط البيض وجوز الهند والسكر.
- ترص في صينية وتوضع في فرن متوسط الحرارة وتترك حتى يتم نضجها.
- تقدم بعد خروجها من الفرن وتبريدها، وترص في أطباق التقديم.

## قطائر التين

### ◆ المقادير:

- كوبان دقيق .
- كيلو تين مقشر .
- $\frac{1}{4}$  ك سكر .
- $\frac{1}{4}$  فنجان لبن .
- $\frac{1}{2}$  فنجان سمن أو زبد .
- ملعقتان صغيرتان بيكنج بودر .
- بيضان + فانيليا .
- ملعقة صغيرة قرفة + فانيليا + ذرة ملح .

### ◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر وتضاف ذرة الملح .
- يضاف السمن أو الزبد إلى الدقيق ويقلب بسكين عريضة دون استعمال اليد حتى يختفى السمن تماماً في الدقيق .
- يضاف اللبن والبيض المخفوق مع الفانيليا ويعجن بملعقة خشبية أو السكين (الباليت) .
- تجهز قوالب القطائر الصغيرة بدهنها بالسمن، ثم ترش رشاً خفيفاً بالدقيق، وتوزع فيها العجينة بارتفاع نصف سم مع الضغط عليها بالإبهام للصلق الجوانب .

- تقطع الأجزاء الزائدة بالكين ويضغط على قاع العجينة وتخرم بالشوكة حتى لا ترتفع أثناء النضج.
- يهرس التين بالشوكة مع إضافة السكر والقرفة، ثم يوضع في كل قالب جزء من التين المهروس.
- تزج القوالب في فرن متوسط لمدة ١٠ دقائق حتى تنضج القطائر ويمكن تجميلها بقليل من الكريمة شائته (حسب الرغبة).

\*\*\*

## قطائر بالعسل

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  ك دقيق.
- ملعقتان كبيرتان زبيب.
- كوب زبادى + كوب لبن .
- $\frac{1}{4}$  كوب زبدة + ٣ ملاعق كبيرة عسل نحل.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة ملح + ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

### ◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر والملح ويوضع في إناء عميق.
- يفرك الدقيق مع الزبدة جيدا بأطراف الأصابع ثم يضاف الزبيب.
- يضاف الزبادى والعسل إلى الخليط السابق ويقلب الجميع باليد بخفة حتى نحصل على عجينة ناعمة.
- تفرد العجينة حتى يصبح سمكها نصف سم أو واحد سم ثم تقطع إلى دوائر.
- تدهن صينية فرن بقليل من الزبد، ثم توضع الفطيرات ويدهن سطحها باللبن.
- توضع في فرن حار لمدة ربع ساعة حتى تصبح ذهبية اللون وتقدم ساخنة (يمكن شق القطائر السابقة وإضافة الكريمة المخفوقة إليها أو حسب الرغبة).

## فطيرة الزبادى

### ◆ المقادير:

- كوبان دقيق + ٤ بيضات.

- كوب سكر + كوب زبادى.

- ملعقة صغيرة بيكنج بودر + فانيليا.

◆ الشراب: ٢ كوب سكر + كوب ماء + فانيليا + عصير ليمونة.

لعمل الشراب: تضاف المقادير لبعضها وترفع على النار لمدة ربيع ساعة.

### ◆ الطريقة:

• نعمل الشراب ونتركه يبرد.

• نخفق السكر مع الزبادى حتى يذوب تماما ونتركه لمدة ساعة.

• يخفق البيض مع الفانيليا ونضيفها لما سبق.

• يضاف الدقيق بعد نخله تدريجيا مع التقليب الجيد.

• يصب الخليط فى صينية الفرن المبطنه بالسمن والدقيق ونخبز

فى درجة حرارة متوسطة حتى النضج.

• نقلب على منخل سلك أو شبكة حتى تبرد تماما.

• نوضع فى طبق التقديم ونحرم بالشوكه ثم تسقى بالشراب

السكرى، ويمكن أن تجمس بالكريم شانتيه (حسب الرغبة) وتقدم.

## فطيرة الفراولة بالزبادي

### ◆ المقادير:

- كوبان دقيق + كوبان زبادي.
- $\frac{1}{4}$  كوب سكر + بيضتان.
- $\frac{1}{4}$  كوب سمن أو زبد.
- $\frac{1}{2}$  ك فراولة طازجة.
- ٣ ملاعق كبيرة ماء.
- ٣ ورقات جيلاتين.
- كوبان كريم شانتيه.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

### ◆ الطريقة:

• ينخل الدقيق ويضاف إليه البيكنج بودر، ثم يضاف السمن أو الزبد ويفرك بأطراف الأصابع، ثم نضيف نصف كمية السكر ويعجن الخليط جيداً.

• يخفق البيض مع الفانيليا ويضاف لما سبق.

• يدهن قالب بالسمن وتفرد فيه العجينة، وتخرم بالشوكة

حتى لا ترتفع أثناء النضج، تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة ثم تترك لتبرد.

• تذاب أوراق الجيلاتين في الماء وترفع على النار حتى يذوب الجيلاتين تماماً.

• يخفق الزبادى بعد إضافة باقى السكر، ثم يضاف نصف الكريم شانتيه ثم الفراولة مع الاحتفاظ بكمية من الفراولة الصحيحة لتجميل الوجه.

• يقلب الخليط جيداً ثم يضاف الجيلي مع التقليب بخفة وسرعة.

• تغطى الفطيرة الناضجة بالكريمة المخفوقة مع الزبادى ويحلى الوجه بوردادات من الكريم شانتيه ووحدات الفراولة. توضع فى الثلاجة لحين تقديمها.

■ ملحوظة: يمكن استخدام جيلي الفراولة بدلا من ورقات الجيلي.

\*\*\*

## قطيرة السمسم

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  كيلو دقيق +  $\frac{1}{4}$  كوب لبن دافئ.
- $\frac{1}{4}$  كوب ماء دافئ + ١٠٠ جرام زبدة.
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر + ٢ بيضة.
- ملعقة سكر + زيتون أخضر وأسود غلى.
- سمسم للوجه.

### ◆ الطريقة:

- تخلط كل هذه المقادير في العجان حتى نحصل على عجينة ملساء.
- تشكل العجينة بعد فردها بالنشابة لدوائر أو حسب الرغبة- ثم تغطى وتترك حتى ترتاح.
- توضع القطائر في صاج الفرن، ويدهن الوجه بالزيت ويرش بالسمسم أو حبة البركة.
- تدخل الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة لمدة من ١٠:١٥ دقيقة حتى تنضج وتترك حتى تبرد وتقدم.

## فطيرة الجبنة

### ◆ المقادير:

- كوب دقيق + ١٠٠ جرام زبدة سايحة + ٣ بيضات.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة بيكنج بودر + ٢٥٠ جرام جبنة فيتا.
- ١٠٠ جرام جبنة رومي أو شيدر مبشور.
- فلفل أسود مجروش + كوب زبادى.

### ◆ الطريقة:

- نضع الجبنة الفيتم مع الزبادى ومخلطان معا ويقلبان جيدا.
- نضيف البيض بيضة تلو الأخرى مع التقليب .
- نضيف الدقيق والبيكنج بودر والجبنة المبشورة وتقلب جيدا حتى تتجانس.
- ثم نضيف الزبدة السايحة (و يمكن الاستغناء عنها) وتقلب .
- ندهن صينية الفرن وترش بالدقيق ثم نصب العجين فيها وندخلها الفرن على درجة حرارة ١٩٠ درجة لمدة ٢٥ دقيقة حتى تنضج وتقدم.



## قطائر ملونة

### ◆ المقادير:

- ٢ كوب دقيق.
- فنجان سكر.
- فنجان زيت.
- كوب ماء.
- فنجان حليب بودرة.
- ملعقة خميرة فورية.

### ◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق ثم نضيف له السكر والخميرة، ثم نضيف الزيت ويقلب الجميع جيداً.
- نضيف الحليب والماء ونعجن الجميع حتى تتجانس العجينة.
- تلم العجينة وتترك لمدة ساعة لترتاح.
- تشكل باللون الأبيض لون العجينة أو يضاف لها ألوان الطعام المعروفة التي تباع في المحلات على ألا تكون مضرّة.
- تحشى بالحشوات حسب الرغبة.

\*\*\*

## قطاير بالعجوة والشمر واليانسون

### ◆ المقادير:

- كيلو دقيق .
- $\frac{1}{4}$  ك عجوة مفرومة ناعمة.
- $\frac{1}{4}$  كوب سمن مقدوح.
- قليل من الماء الدافئ.
- لبن دافئ للعجن .
- ملعقة كبيرة سمسم .
- ملعقة صغيرة شمر .
- ملعقة صغيرة يانسون .
- ملعقة صغيرة سكر، ذرة ملح.
- خميرة بيرة في حجم عين الجمل .

### ◆ الطريقة:

- تدعك الخميرة بالسكر، ثم يضاف قليل من الماء الدافئ، وتترك في مكان دافئ للتخمير.
- يضاف الشمر واليانسون والسمسم للدقيق المنخول مع ذرة ملح ويخلط جيداً، ثم تعمل حفرة في وسطه يصب فيها السمن المقدوح.

- يقلب الجميع بملعقة خشبية حتى تهدأ حرارته.
- تضاف الخميرة السائلة ويعجن الخليط ويلت جيدا.
- يضاف اللبن الدافئ حتى تصبح العجينة لينة سهلة التشكيل وتترك في مكان دافئ لتخمر.
- تقطع العجينة دوائر حسب الحجم المطلوب، ثم تحشى بالعجوة.
- تثنى من المنتصف على شكل نصف دائرة وتلصق الحواف جيدا ويضغط على الفطائر باليد.
- ترص في صاج وتترك ثانية حتى تتخمر.
- تزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر وجهها.

\*\*\*

## قطائر السمسم والبالح

### ◆ المقادير:

- ٢ كوب دقيق بلدى.
- ٣ أكواب لبن.
- $\frac{1}{4}$  ك بلح مهروس.
- ٢ فنجان سمن.
- ملعقة صغيرة ملح.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- بياض بيضة مخفوق.
- ٣ ملاعق سمسم.
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر.

### ◆ الطريقة:

- ينخل الدقيق جيدا ثم نضيف إليه الملح والبيكنج بودر.
- نضيف السمن ونقلب جيدا بملعقة خشب حتى تختفى تماما.
- يخفق البيض جيدا، ثم نضيف اللبن تدريجيا مع التقليب المستمر حتى يمتزج الخليط جيدا وتكون عجينة متجانسة.

• تفرد العجينة على رخامة مرشوشة بالدقيق ويكون شكلها مستطيلاً بسمك نصف سم أو تقطع دوائر .

• يهرس البلح بملعقة سمن وتوضع ملعقة منه على كل دائرة ثم تطوى المستطيلات أو الدوائر لتكون على شكل مثلث أو هلال حسب الرغبة.

• تضغط الأطراف حتى تلتصق جيداً، ونقوم بدهن الفطيرة بالبيض المخفوق وترش بالسمن.

• ترص الفتائر في صينية مبطنه بالسمن والدقيق وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يتم نضجها ويحمر لونها جيداً، ثم نخرجها حتى تبرد وترص في أطباق ثم تقدم.

\*\*\*

## قطائر البطاطس

### ◆ المقادير:

- ٤ ملاعق كبيرة بطاطس مسلوقة ومهروسة.
- ٢ كوب دقيق + ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- $\frac{1}{4}$  كوب سمن + بيضة.
- قليل من اللبن + ملح.

### ◆ الحشو:

- عصاج مخلوط بالبطاطس المسلوقة والمهروسة ويتبل جيدا.
- أو جبن أبيض مخلوط بالبطاطس المسلوقة وقليل من النعناع الجاف.

### ◆ الطريقة:

- يضاف اليكنج بودر للدقيق وينخلان معا.
- يضاف السمن ويقلب مع الدقيق حتى يختفى تماما.
- تضاف البطاطس المهروسة ثم يعجن الخليط بالبيض واللبن.
- تفرد العجينة لسمك نصف سم تقريبا ثم تقطع مربعات، يوضع الحشو في وسط المربع ثم يقفل مثل الظرف.
- يدهن الوجه بالبيض ثم يزوج في فرن حار نوعا حتى يصبح لونه ذهبيا ويتم النضج ويقدم ساخنا.

## قطاير السبانخ

### ◆ المقادير:

- ٦ أكواب دقيق.
- كوبان ماء دافئ.
- ملعقتان صغيرتان خميرة فورية.
- ملعقة صغيرة سكر
- ٤ ملاعق صغيرة زيت + ملعقة صغيرة ملح.

### ◆ الحشو:

- $\frac{1}{4}$  ك سبانخ +  $\frac{1}{4}$  كوب زيت زيتون أو ذرة.
- بصلة كبيرة مفرية + ملعقة كبيرة سماق.
- $\frac{1}{4}$  كوب صنوبر +  $\frac{1}{4}$  كوب عصير ليمون.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة جوزة الطيب + ملح، فلفل.

### ◆ طريقة عمل الحشوة:

- نقطع جذور السبانخ قطعاً صغيرة ونغسلها ثم تصفى جيداً.
- نضيف لها البصل والزيت وعصير الليمون وجوزة الطيب والملح والتوابل.
- تقلب جيداً وتوضع في مصفاة بلاستيك دون استخدام نار وتحشى بها الفطائر نيئة.

## ◆ الطريقة:

- تذاب الخميرة والسكر في الماء الدافئ وتترك بعض الوقت.
- يضاف ما سبق مع الملح والزيت للدقيق ويعجن الجميع حتى تصبح العجينة متماسكة.
- نترك العجينة لتخمر بعد تغطيتها لمدة نصف ساعة.
- تفرد العجين وتقطع دوائر، وتوضع بها ملعقة صغيرة من حشوة السبانخ وتطوى لتأخذ شكل مثلث.
- نضغط على الأطراف بقوة مع الحذر أن يصل العصير الزيتي من حشوة السبانخ إلى أطراف العجين، وإذا حدث ذلك نرش بعض الدقيق على أطراف العجين حتى يتماسك.
- نرص القطاير في صينية مدهونة بالزيت ونضعها في فرن حار نوعا حتى تنضج.



## فتائر شهية المقلية

### ◆ المقادير:

- $\frac{1}{4}$  كوب دقيق +  $\frac{1}{4}$  كوب زبدة.
- $\frac{1}{2}$  كوب جبنة شيدر مبشورة + بيضتان .
- $\frac{1}{2}$  كوب جبنة رومى مبشورة.
- $\frac{1}{2}$  كوب ماء + ملح، فلفل.

### ◆ الطريقة:

- نضع الماء مع الزبدة على النار حتى الغليان.
- ثم نضيف الدقيق دفعة واحدة مع التقليب حتى تتكون عجينة
- ثم نضعها في العجان وهي ساخنة ونضع عليها الجبنة الشيدر، والجبنة الرومى التى نحتفظ بمعلقة منها.
- وتعجن في العجان حتى تتجانس ثم نضع البيض وتعجن ثانية.
- وتترك العجينة حتى تهدأ سخونها، ثم تقطع قطعاً في حجم عين الجمل.
- ثم تغمس في الجبنة الرومى المبشورة المتبقية والسهم.
- ثم تقلى في زيت غزير، وبعد التحمير نضعها على ورق المطبخ حتى يمتص الزيت، وترص في طبق التقديم وتقدم.

## فتائر اللحم المقلية

### المقادير:

- $\frac{1}{4}$  كوب دقيق .
- فنجان من العصاج .
- بيضتان + ملعقتان كبيرتان سمن .
- ٤ ملاعق بقدونس مفروم + زيت للتحمير .

### الطريقة:

- ينخل الدقيق مع ذرة ملح، ويضاف إليه السمن ويقلب جيدا.
- يضرب البيض قليلا ثم يضاف إلى الخليط السابق.
- يعجن الجميع بقليل من الماء تدريجيا حتى تتكون عجينة متماسكة، وتترك لمدة نصف ساعة أو أزيد حتى ترتاح.
- تقطع العجينة إلى كرات صغيرة وتترك ثانية لمدة ساعة على الأقل.
- تفرد كل قطعة وتحشى بالعصاج وتغلق حسب الرغبة وتضغط الأطراف جيدا.
- نضع طاسة فيها زيت للتحمير على النار، ثم نحمر الفتائر ونرصها فوق ورق المطبخ حتى يمتص الزيت الزائد.
- ترص الفتائر على طبق التقديم وتجميل بالبقدونس.

## فتائر اللحم العصج

### ◆ المقادير:

- ٦ أكواب دقيق.
- كوبان ماء.
- ملعقة صغيرة سكر.
- ملعقتان صغيرتان خميرة فورية.
- ٤ ملاعق صغيرة زيت + ملعقة صغيرة ملح.

### ◆ الحشو:

- $\frac{1}{4}$  ك لحم مفروم + ملعقة كبيرة زيت.
- بصلة كبيرة مفرية +  $\frac{1}{4}$  كوب صنوبر.
- $\frac{1}{4}$  كوب طماطم مقشرة ومقطعة.
- $\frac{1}{4}$  ملعقة فلفل أحمر (بابريكا).
- ملعقتان دبس رمان أو عصير ليمون .
- $\frac{1}{4}$  ملعقة قرفة + ملح، فلفل.

### ◆ طريقة عمل الحشوة:

- نضع الزيت في إناء ونضيف البصل المفري ونقلبه حتى يصفر لونه ونضيف اللحم حتى يجمر.

• نضيف للحم الصنوبر، والبهارات والطماطم، ونترك الجميع على نار هادئة حتى تنضج الطماطم ونضيف دبس الرمان أو عصير الليمون.

#### ◆ الطريقة:

- تذاب الخميرة في الماء الدافئ والسكر وتترك حتى تخمر.
- تضاف الخميرة والزيت للدقيق ونعجن حتى تتماسك العجينة - ويمكن أن نزيد الماء إذا احتاجت العجينة.
- تغطى وتترك لمدة نصف ساعة لتخمر.
- يفرد العجين ويقطع دوائر، ويوضع بكل دائرة ملعقة من الحشوة وتطوى لتأخذ الشكل المطلوب.
- ترص الفطائر في صاج الفرن، وتزج في فرن حار.

#### ■ ملحوظة:

إذا قدمت الفطائر مفتوحة يرش السطح بالصنوبر إن وجد.

