

## ميني بيتزا

## المكونات:

- للعجينة
- ٥ أكواب طحين
- ملعقة كبيرة خميرة
- كوب وثلاث حليب دافئ
- ملعقتان كبيرتان سكر
- ملعقة صغيرة ملح
- فتجان زيت زيتون

## للحشوة

- ١ بصل مفروم
- ٤ فصوص ثوم مهروس
- ١ فلفل رومي مفروم
- ٢ حبات طماطم مفرومة
- ١ ملعقة كبيرة صلصة الطماطم
- ملح
- فلفل أسود
- نصف ملعقة صغيرة هيل وكركم
- لصلصة الجبن
- ٨ حبات جبن مثلث
- ١ ملعقة كبيرة مايونيز
- نصف كوب حليب بودرة
- فتجان ماء
- ملح
- فلفل أسود
- جبنة موزاريلا
- زيت زيتون

## الطريقة:

لعمل الحشوة، نقوم بتحضير البصل في مقلاة ساخنة، ثم نضيف إليه الثوم والفلفل الرومي، ونقلب. ثم نضيف الطماطم ونتركه على نار هادئة حتى تذبل الخضار. بعدها نقوم بإضافة البهارات وصلصة الطماطم والماء، ونقلب إلى أن تتخثر الصلصة ونرفعها عن النار. في هذه الأثناء نقوم بعمل صلصة الجبنة، وذلك بمزج جبنة المثلثات مع الحليب البودرة والمايونيز، مع إضافة الماء بالتدريج إلى أن يتكون معنا مزيج متماسك للصلصة، ثم نقوم بإضافة الملح والفلفل الأسود حسب الرغبة. لعمل عجينة البيتزا، نقوم بمزج كوب طحين مع الحليب الدافئ والخميرة والسكر ونتركه لمدة ١٠ دقائق. ثم نقوم بإضافة المواد السائلة، ثم بالتدريج نضيف المواد المتبقية، ونقوم بعجنها إلى أن تتكون لدينا عجينة تترد بمجرّد الضغط عليها. نقوم بفرد العجينة بسُمك نصف إنش ونقطعها دوائر، ونقوم بتوزيعها في صينية الخبز، وبعدها ندهن كل قطعة بصلصة الطماطم مع قطع الزيتون، وصلصة الجبنة وجبنة الموزاريلا، ونرشها بالقليل من زيت الزيتون، وندخلها الفرن حتى تتحمر.

## لفائف الجبنة

## المكونات:

- ٢ أكواب طحين
- ٢ ملاعق كبيرة سكر
- ملعقتان صغيرتان خميرة
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة باكينج بودر
- ملعقتان حليب بودرة
- ربع كوب زبادي
- ٢ ملاعق كبيرة زيت
- جبنة كيري
- نارجيل بودرة
- عسل أو شيرة

## الطريقة:

في وعاء نقوم بخلط كوب واحد من الطحين مع الخميرة، والسكر والماء، ونتركه جانبا

لمدة ١٠ دقائق. بعدها نقوم بإضافة الزبادي والزيت، ونقلب قليلا حتى يمتزج الخليط. ثم نضيف الكمية المتبقية من الطحين مع الملح، والباكينج بودر والحليب البودرة، ونقوم بعجنها لمدة لا تقل عن ٥ دقائق، ثم نقوم بتقسيم العجينة إلى ١٢ قطعة. نفرّد كل قطعة بشكل طولي ونحشيها بقطع من جبنة الكيري، ونرشها بالنارجيل، ونقوم بتغليفها بشكل اسطواني ونشكلها بشكل ربطة أو الشكل الحلزوني ونضعها في صينية الخبز. نكرر العملية مع الكمية المتبقية من القطع، ثم نغطيها بقطعة قماش لمدة ١٥-٢٠ دقيقة، ثم ندخلها الفرن حتى تتحمر، ونخرجها من الفرن ونقوم بتغميسها بالشيرة أو العسل وتزيينها بالنارجيل.

## حمص حار

## المكونات:

- بصلة كبيرة الحجم
- ٥ فصوص ثوم
- فلفل رومي صغير الحجم
- نصف حفنة كزبرة
- ١ فلفل حار
- ورق غار
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود، وهيل
- ملعقتان صغيرتان كركم
- ١ ملعقة صغيرة بهارات، وبذور كمون
- ملعقتان كبيرتان خل أبيض
- ١ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- كيس حبوب حمص.
- ملعقة صغيرة باكينج بودر
- عصير ليمون

## الطريقة:

نقوم بنقع الحمص في الماء مع الباكينج بودر لمدة لا تقل عن ٦ ساعات. ثم نقوم بسلقه في ماء ساخن حتى ينضج، ويُصفى. باستخدام الخلاط الكهربائي، نقوم بعمل صلصة من البصل، والثوم والكزبرة، والفلفل مع الخل والبهارات. في مقلاة نسخّن زيت الزيتون ثم نضيف الصلصة الحارة، ونقلب حتى تخرج رائحة البصل، ويخثر قوام الصلصة، ثم نضيف الحمص ونقلب حتى تتمازج المكونات ثم نرفعها عن النار. ونضيف عصير الليمون قبل التقديم.