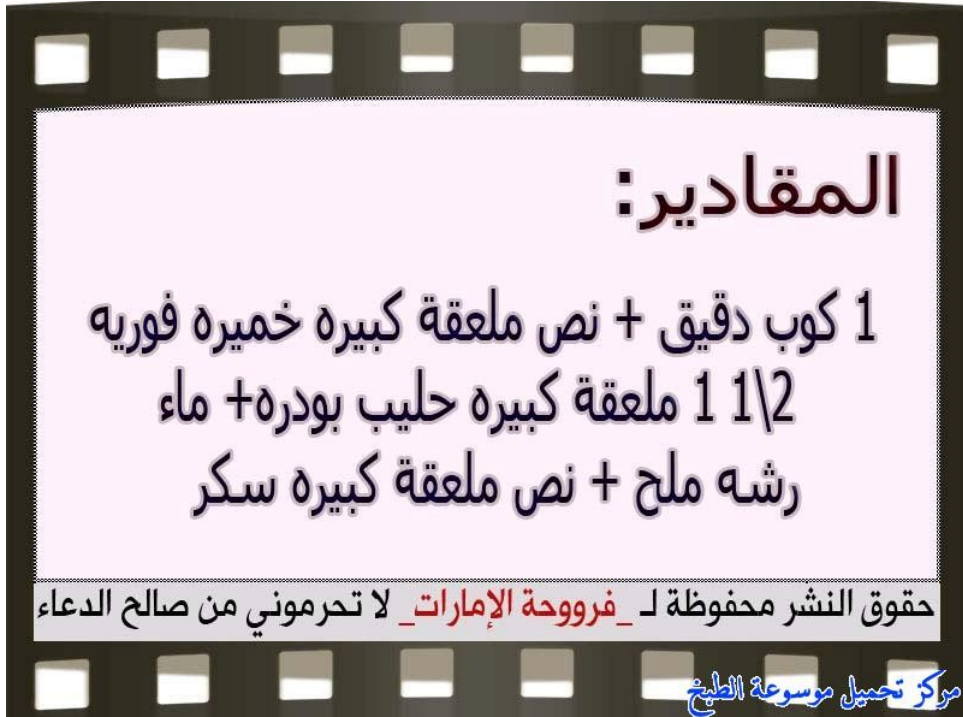


فطائر الشبكة بالخطوات المصورة







حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ





2

فطائر وردات الجوري بالخطوات المصورة



مقادير العجينة:

2 كوب دقيق + 3 ملاعق حليب بودرة + ذرة ملح
2 ملعقة طعام سكر + ملعقة خميره فوريه
كوب ماء فاتر + ملعقة كبيرة سمن كريسكو

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



تعجن المقادير

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



توضع في طبق عميق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



تغطى وتترك حتى يتضاعف حجمها

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



تفرد العجينه وتقطع بشكل طولي

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



ثم تقطع المرثدلا من النص وتصف على جنب

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



وتلف بشكل رول

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



تدخل فرن مسبق التسخين حتى الاستواء

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

مركز تحميل موسوعة الطبخ



فطائر سبانخ بالخطوات المصورة



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

العجينة : 2 ونص كوب دقيق منخول + 1 علبة زبادي بحرارة الغرفة
1 ملعقة كبيرة خميره فورية + 1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر
ربع كوب زيت + رشة ملح + 3 ملاعق سكر
نص كوب حليب سائل بدرجه حرارة الغرفة + بيضة مخفوقه بالحليب
الحشوة : سبانخ مجمدة يغسل ويعصر جيدا + بصل مفروم
نص كوب صنوبر + بابريكا + فنجان دبس رمان
ملعقة كبيرة سماق + عصير ليمون + رشة ملح + زيت زيتون

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء









توضع السبانخ ويشوح الخليط

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



والملاح والسماق والبابريكا ودبس الرمان ويشوح

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





ثم يرفع عن النار ويرش بعصير الليمون ويقالب حتى تمتزج المكونات
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع قليل من الحشوة
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



وتطبق العجينة

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تدخل فرن مسبق التسخين حتى الإستواء وتحمر من اعلى

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

أقماع بالخضار بالخطوات المصورة فروحة الإمارات



مقادير عجينة الأقماع



المقادير:

2 كوب دقيق + كوب ماء + نص ملعقة كبيرة خميره
نص ملعقة كبيرة باكنج بودر + رشة ملح + نص كوب زيت

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



تعجن المقادير جيدا

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



تغطى وتترك ترتاح في مكان دافئ

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

طريقة عمل لف العجينه على الاقماع بالصورة



تفرد العجينه وتقطع بشكل طولي

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ





حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



تدخل الفرن حتى الاحمرار

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

مقادير حشوة الأقماع



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

مقادير الحشوة:

بطاطس مقطعه صغير + جزر مبشور
فلفل بارد مقطع صغير + بصل مقطع صغير
بهارات مشكله + ملح + فلفل أسود
زيت زيتون + لزيته خس مقطع شرائح رفيه

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



يشوح البصل والبطاطس حتى الاستواء

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



تضاف البهارات ويشوح

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



ثم يضاف الفلفل والجزر ويشوح حتى يذبل الجزر

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ

اقماع زي القطن هشه وقطنيه وطريه



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

موقع موسوعة الطبخ



فطائر دجاج بالفرن بالخطوات المصورة



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

العجينة: 3 كوب دقيق منخول + 1ملعقة كبيرة خميرة
1 ملعقة صغيرة بيكنج باودر + 2 ملعقة كبيرة سكر + رشة ملح
4 ملاعق كبيرة حليب بودره + نص كوب زيت + كوب ونص ماء فاتر
الحشوة: 4 صدور دجاج مفرومه + زيت زيتون+ بصل مفروم صغير
بطاطس مقطعه صغير + بهارات : كاري + ملح + فلفل أسود
لدهن الفطائر بيضه مخفوقه بملعقتين حليب طازج

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تعجن جميع المقادير بإضافه الماء بالتدرج حتى نحصل على عجينه طريه متماسكه.
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع في طبق عميق

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تغطى وتترك حتى يتضاعف حجمها

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يحمس البصل حتى يذبل

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الدجاج ويقلب مع البصل حتى يتغير لونه ويجف السائل
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم الثوم والبطاطس ويشوح يترك على النار
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يرش الخليط بالبهارات والملح حسب الذوق ويشوح

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يترك على نار هادئة مع التحريك حتى استواء البطاطس
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





تقطع بالقطاعة

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع في القطاعة وتحمش

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تكبس جيدا وتزال الاطراف الزائده

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع على صينية مدهونه بالزيت او مبطنه بورق الزبده ويدرهن بالبيض والحليب

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يخبز في فرن مسبق التسخين حتى الإستواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحه الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء