

طريقة عمل الفطائر الملفوفة فطائر الرول بالدجاج والجبن بالصور خطوة بخطوة



الحشوة : ثلاث صدور دجاج مسلوقة ومقطعة بشكل رقيق جدا
2 فص ثوم مبشور + ملح حسب الذوق + كركم + فلفل أسود
ملفوف مفروم بشكل طولي + بصل أخضر مفروم + مايونيز
خردل ديجون + كاتشب + جبن موزريلا + اوريقانو + زيت زيتون
العجينة : 2 كوب دقيق + 3ملاعق حليب بودرة + 2 ملعقة طعام سكر
ملعقة خميرة فورية + ذرة ملح + كوب ماء فاتر + ملعقة طعام سمن كرييسكو
+لدهن العجينة : بيضه مخفوقة مع قليل من الحليب الطازج

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



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



يشوح الثوم في زيت الزيتون

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



ثم يوضع الدجاج والملح والكركم والفلفل الاسود ويشوح

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة 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



والملفوف ويقلب مع الدجاج حتى يذبل

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



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



يرفع عن النار ويضاف البصل الأخضر المفروم ويقلى
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



تعجن مقادير العجينة حتى تتماسك

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



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





تفرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق

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



تدهن بخليط المايونيز والكاتشب والخردل

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



يوضع خليط الدجاج ويرش بالجبن الموزريلا و اوريغانو

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



تلف العجينة بشكل اسطواني

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



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



تقطع العجينة بالسكين لقطع متساوية

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



يمف الروول بمصينة مبطنه بورق الزبده حسب الذوق

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



يدفن بالبيضة مع الحليب المخفوق

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





وتدخل الصينية فرن مسبق التسخين حتى الإستواء وتحمر من أعلى
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 **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء

فطائر زعتر سهله بالصور بخطوة



فطائر زعتر

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



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





توضع في طبق عميق 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



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





فطائر الزعتر الاخضر



3

طريقة عمل فطائر اللحم الحلزونية فروحة الامارات بالصور





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



توضع المكونات الجافة في العجانة الدقيق والبيكنج باودر والملح
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





ويسكب الماء بالتدريج حتى نحصل على عجينة طرية
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



تُكُور لِكُور متساويه وتوضع في طبق عميق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يسكب كوب الزيت على العجين
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تغطي العجينة وتترك في مكان دافئ ترتاح لمدة نص ساعة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



في طنجرة على نار وسط يشوح اللحم حتى يتغير لونه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ثم يوضع له البصل والثوم ويشوح حتى يحمر اللحم والبصل
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يررش خليط اللحم بالملح والبهارات ويشوح خمس دقائق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء





في الاخير تضاف الكزبرة والبقدونس والبصل الاخضر يقلب
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ويرفع عن النار يترك خليط اللحم يبرد
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تفرد العجينة باستخدام الزيت على الرف بشكل رقيق جدا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء





ثم تلف العجينة بشكل رول

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





تخبز الفطائر في فرن مسبق التسخين من تحت وفوق على حرارة 200 حتى الإستواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تخرج الفطائر من الفرن وتوضع في حافظه وتترك لوقت التقديم ثم تقدم بالعافية حسب الذوق
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



طريقة عمل فطائر المحار بالدجاج فروحة الامارات بالصور



أربع أكواب وربع دقيق + 2 ثنين ملعقة صغيرة سكر + 2 ثنين ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة كبيرة بيكنج باودر + ملعقة ونصف خميرة فورية + نص كوب ماء
ثلاث حبات بيض + 1 علبة حليب أبوقوس + 1 فنجان حليب سائل + زيت للقلي
الحشوة : أربع صدور دجاج مقطعه صغير + جزر مبشور
بصل مفروم + ملعقة صغيرة ثوم مبشور + 3 ملاعق جبن سائل + 3 ملاعق مايونيز
ملح حسب الذوق + زيت زيتون + ملعقتين طعام زبد + رشة فلفل أسود

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



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







تفرد العجينة على سطح مرشوش بالدقيق وتقطع دوائر بالقطاعة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تقلّى في زيت ساخن على الجهتين
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



ترفع الفطائر وتوضع في مشخلة حتى تتخلص من الزيت الفائض
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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





يوضع الدجاج ويشوح على النار حتى يتغير لونه

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



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



ثم يرش بالبهارات والملح حسب الذوق ويشوح الخليط
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



و الجزر ويقالب حتى يذبل

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



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



يوضع الجبن والمايونيز ويخاط على النار

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



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



ثم يرفع من على النار

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



تشق الفطائر وتحشى تقدم بالعافيه

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 **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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