

طريقة عمل فطائر المسخن بالخبز الياباني لذيذة من
معجنات فروحة الإمارات





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

مكونات ومقادير عمل فطائر المسخن بالخبز الياباني

المحسن الطبيعي :ثلث كوب دقيق + ثلاث ارباع الكوب ماء
العجينة : 4 أكواب دقيق + ملعقة كبيرة ونص خميره
ملعقتين كبيرة حليب بودرة + ربع كوب سكر + ملعقة صغيرة ملح
كوب حليب بحرارة الغرفه + بيضه + 50 جرام زبده بحرارة الغرفه
لدهن العجينه : بيضه+ملعقتين كبيره حليب سايل
الحشوه: اربع صدور دجاج مسلوق في بهارات صحيحه حتى الإستواء ثم تفتت
ثلاث حبات بصل مقطع شرائح + ملعقتين طعام سماق
نص ملعقة صغيره كمون + ملح حسب الذوق +نص ملعقة صغيره فلفل اسود
نص ملعقة صغيره قرفه ناعمه + صنوبر محمص + زيت زيتون

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



طريقة عمل فطائر المسخن بالخبز الياباني



يذاب الدقيق مع الماء على النار مع التحريك حتى تختفي كل الكتل
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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







2

طريقه عمل وصفة فطائر سبرنج رول بالدجاج لذيذه من وصفات الفطائر فروحة الامارات





مكونات ومقادير عمل فطائر السبرنج رول بالدجاج







يوضع الدجاج ويحمس 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



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



و البهارات وبودرة خلاصة الدجاج وريحمس الخليط
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يوضع الجزر ويحمس حتى يذبل

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



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



و الجبن والمايونيز ويشوح على النار

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



و الجبن والمايونيز ويشوح على النار
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يرفَع عن النار ويترك يبرد
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تفرد عجينة السبرنج تحشى وتدهن الاطراف بخليط الدقيق تلف رول
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



توضع ملعقة صغيرة من النشاء في زيت بارد

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



يحرك الزيت والنشاء بالسلك اليدوي حتى يذوب النشاء
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يسخن الزيت ويحمر سبرنج رول بالدجاج
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يرفع ويوضع على ورق ماص

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



3

**صورة طريقه عمل وصفة فطائر الشواية بحشوة الكباب من
وصفات الفطائر فرووحة الامارات**

فطائر الشواوية بحشوة الكباب



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

مكونات ومقادير عمل فطائر الشواوية بحشوة الكباب

العجينة: 2 كوب دقيق + 3 ملاعق حليب بودره + ذرة ملح
2 ملعقة طعام سكر + ملعقة كبيرة خميرة فوريه
كوب ماء فاتر + ملعقة كبيرة سمن كريسكو
الكباب : كيلو لحم غنم بالشحم + 2 حبة بصل + صفار بيضه
1 ملعقة كبيرة سماق + فلفل أسود + ملح حسب الذوق
الحشوه : صوص الطحينه + بصل مغريل بالسماق
طماطم شرائح + بقدرونس + بطاطس مقلي

حقوق النشر محفوظة لـ [فروحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع في طبق عميق

حقوق النشر محفوظة لـ [فروحة الإمارات](#) لا تحرموني من صالح الدعاء







4

طريقه عمل وصفة فطائر الكاساديا بالدجاج من وصفات الفطائر فروحة الامارات





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



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

4 صدور دجاج مقطعه شرائح متبل بالفلفل الأسود والثوم يترك أربع ساعات بالثلاجه
خبز التورتيللا + 1 واحد كوب جبن تشدر مبشور + نص كوب جبن موزاريلا مبشور
ملح حسب الذوق + فلفل أسود + بهار فاهيتا أو بهارات البريتو حسب المتواجد
فلفل رومي ملون مقطع + 1 بصل مقطع مكعبات صغيره
2 ملعقة كبيرة جبن سائل + 4 ملاعق كبيره مايونيز + زيت زيتون

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



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



يوضع الدجاج في صينية فرن مدهونه بالزيت

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



تدخل الصينية فرن مسبق التسخين من تحت مع مراعات تقليب الدجاج من حين لآخر حتى يحمر

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



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



يشوح البصل في الزيت حتى يذبل

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



ثم توضع البهارات والملح حسب الذوق ويشوح عشر دقائق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



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



و الفلفل البارد ويشوح الخليط دقائق

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



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



ثم قطع الدجاج المشوية ويقلىب الخليط حتى يتجانس
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يوضع الجبن السائل والمايونيز والشيدر والموزريلا

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



بحرك الخليط على نار وسط حتى تذيب الأجبان

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



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



يوضع قليل من الحشوه على طرف الخبز ثم يثنى الطرف الآخر
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



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



يكبس في الكباسة او يحمص على صاج او بالفرن حسب الرغبة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** _ لا تحرموني من صالح الدعاء



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



ثم تقطع من النص وتقدم بالعافية

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