



فطائر تركية باللحم

فطائر تركية باللحم والجبنه هذه الوصفة، طريقة تحضير فطيرة اللحم والجبنه على الطريقة التركية، وستحصلين خلال 2 ساعة على طبق مليء بالمعجنات اللذيذة بلحم البقر وجبنه القشقوان، مع مجموعة من التوابل التي تضفي المزيد من الطيبة، حريها وقدمي لعائلتك وجبة مختلفة تعتب من [اطيب الاكلات التركية](#).

مقادير فطائر تركية باللحم

– 1 كوب من الحليب

– 60 غ من الزبدة المقسمة

– 1 ونصف ملعقة كبيرة من السكر

– 7 غ من الخميرة الجافة

– 4 ونصف كوب من الطحين

– 1 صفار بيضة

مكونات الحشوة 2.

- _ 1/3 كوب من زيت الزيتون
- _ 1 كغ من لحم البقر المفروم لقطع صغيرة بمقدار 1 سم
- _ 1 بصلة كبيرة مفرومة خشنة
- _ 2 فص ثوم، مفرومة ناعم
- _ 1 ونصف ملعقة كبيرة من شطة الفليفلة
- _ 1 ملعقة كبيرة من رب البندورة
- _ 2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- _ 2 ونصف ملعقة كبيرة من التوابل
- _ 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحار (اختياري)
- _ 400 غ من البندورة المقطعة
- _ 300 غ من جبنة الكاشكافال (قشقوان) المقطعة

طريقة التحضير

الحشوة

1. **سخني** 2 ملعقة كبيرة من الزيت في وعاء القلي الكبير على نار متوسطة- عالية، ضعي اللحم واطبخيها، حركيها لـ 5 دقائق، أو حتى يصبح لونها بنياً. أبعديها عن النار، واطبخيها جانباً.
2. **سخني** الزيت المتبقي في مقلاة على نار متوسطة، ضعي البصل والثوم، وحركيهم لـ 5 دقائق، ضعي الشطة، رب البندورة، الفلفل الأحمر، التوابل، والفلفل الحار وحركيهم لـ 2 دقيقة، ثم ضعي اللحم، البندورة، وربع كوب من الماء، واطبخيهم يغلوا، فوق نار ضعيفة لـ 50 دقيقة، أو حتى يخف الماء، رشي فوقهم الملح والفلفل، وانقليهم لوعاء آخر ليبردوا.
3. **في هذه الأثناء، اصنعي عجينة الفطائر.**
_ سخني الحليب والزبدة في مقلاة صغيرة فوق نار هادئة لـ 3 دقائق، أو حتى تذوب الزبدة ويصبح المزيج فاتراً، واطبخيهم جانباً.

– اخلطي السكر ونصف كوب من الماء الفاتر في وعاء صغير، ثم ضعي الخميرة فوقهم، اتركيهم جانباً لـ 8 دقائق، حتى ينفشوا.

– اخلطي الحليب مع مزيج الخميرة في وعاء كبير، أضيفي الطحين، و2 ملعقة صغيرة من الملح وحركيهم حتى يتشكلوا عجينا، ضعي العجين على سطح مصقول مرشوش عليه طحين، واعجنيه لـ 6 دقائق، أو حتى يصبح ناعماً ولزجاً، اصنعي منه كرة، ضعها في وعاء مدهون، بالزيت وغطها، لقيها بكييس نايلون، واطركيها في مكان دافئ لحوالي ساعة حتى يتضاعف الحجم.

اخفقي صفار البيضة مع 1 ونصف ملعقة كبيرة من 4. الماء واطركيها جانباً.

وادهني 2، °C **حضري** الفرن على درجة حرارة 200. 5. صينية كبيرة بزيت خفيف، ثم ادعكي العجين على سطح مرشوش عليه طحين، وقسميه لـ 8 قطع، شكلي من القطعة الأولى شكلاً بيضوياً (16×25 سم).

ضعي ربع كوب من الجينة في الوسط، وفوقها 1/8 كمية الحشوة، واطركي هامشاً فارغاً بمقدار 2 ونصف سم حول الحواف، ادهني الهامش بمزيج البيض المخفوق، ثم اسحبيه لأعلى واطويه ليغطي الحشوة بشكل جزئي، ثم اضغطي الحواف لأسفل لتثبت.

ادهني العجين بمزيج البيض المخفوق، وانقله الى الصواني، اخبزيهم لـ 20 دقيقة، أو حتى يصبح لونهم ذهبياً، وقومي بتبديل أماكن الصواني في منتصف الوقت.

قطعي الفطائر أو قدميهم كما هم، مباشرة 6.



فطائر الزيتون

فطائر الزيتون وصفة تجعل المعجنات شهية ولذيذة من خلال خبزها بالزيتون والفليفلة الحمراء وهي نوع مبتكر من البرك انواع الفطائر المميزة خاصة على **مائدة** **الافطار** في شهر رمضان .

مقادير فطائر الزيتون

- غرام من حب الزيتون الأخضر المقطع 225
- من قرون الفليفلة الحمراء 2
- بصلة صغيرة مقطوع بشكل رفيع
- ملعقة كبيرة زيت زيتون 2
- نصف ملعقة صغيرة سماق (اختياري)
- "فليفلة حارة" أو بالمذاق الذي تفضليه
- فلفل أسود حسب الحاجة، ولا يوجد ملح ابدلاً
- وصفة العجين (العجين الشهى) أو 2 عجينة 1/2
- البسكوين الجاهزة

طريقة تحضير بُرك الزيتون :

1. سخني الفرن على حرارة 190 °
ضعي ربع من حبات الفلفل، وافركيها مع القليل من زيت الزيتون وحمصها في الفرن لمدة 15 دقيقة

- يمكنك استخدام الفليفلة الحمراء المجففة أو المخلل.
- وعند استخدام مخلل الفليفلة تخلصي من كل الماء الموجود.
- 2. في هذه الأثناء، قلي البصل في زيت الزيتون حتى يتغير لونه.
- 3. قطعي قرون الفليفلة وأضيفيها للبصل وأضيفي كل المكونات.
- رشّي الزيت واصنعي صفيحة العجين رقيقة بحجم 2,52 سم (سوف تنفش أكثر) وضعي القليل من المزيج.
- 3. ضعها في الفرن من 8-10 دقائق.
- وقدميها دافئة أو بمثل حرارة الغرفة.
- عادة يقدم هذا النوع من البرك مع مجموعة من المأكولات المالحة أو الحلوة.
- انصحك بأن تستخدمى الأنواع السورية المتنوعة من الزيتون الأخضر.
- والانواع المتوفرة في الماركت.

- [الرئيسية](#)
- [طبق اليوم](#)
- [طبخ](#)

فطائر باللحم المفروم بالصور
مارس 20, 2016 On



فطائر باللحم

فطائر باللحم هذا الطبق شهبي ومميز، وسهل التحضير، وممتاز للعزومات والحفلات واعياد الميلاد لان شكله انيق، وعجينته طرية و هشة ويفضلها الضيوف وقد يسميها البعض بـ **الصفحة السورية**.

مقادير فطائر باللحم

- حزمة معجنات منفوشة لصفائح 1
- نصف كيلو تقريبا لحمة غنم أو بقر -
- بصلة صغيرة، مفرومة جيدا 1-
- ملاعق كبار من الطحينة 3 -
- ملاعق كبار دبس رمان 3 -
- ” ربع كوب حبوب صنوبر“ اختياري -
- فلفل أسود مطحون حسب الحاجة -
- نصف ملعقة ملح أو حسب الحاجة -

طريقة التحضير

1. ضعي الفرن بدرجة حرارة متوسطة 200 °. قلي البصل بالزيت حتى يدبل واضيفي اللحم له حتى تستوي "أي تصبح بنية اللون" ، وبعدها اضيفي الملح والفلفل الاسود والطحينة ودبس الرمان ومن ثم اطبخيهم جيدا لدقيقتين.
2. في هذه الأثناء، افرشي العجينة في صينية قياسها ((9*12)) قطعي العجينة ل 12 مربع ثم ضعي كل واحدة في اكواب المافن ((يمكنك ان تجعلهم 24 قطعة اذا اردتي جعلهم في صينيتين))
3. ادعكي مزيج اللحم مع العجين، وزينيها ب 2-3 حبات الصنوبر، واخبزيهم في الفرن من 10 إلى 12 دقيقة حتى تصبح الحواف وردية اللون ، ومن ثم يمكنك تقديم الصفيحة للأكل مباشرة .



فطائر اللحم

هي وصفة من المطبخ الروسي الغني بالأكلات الشهية ، فطائر اللحم قريبة جدا من طريقة تحضير فطائر اللحم الشامية و ممكن أن تعد كطبق جانبي وبحشوات مختلفة.سنعدها اليوم في طبقنا باللحمة المفرومة

مقادير عمل طريقة عمل فطائر اللحم

٢ كأس حليب سائل دافئ

١/٢ كأس سكر

٤ بيضات مخفوقة

بيضة مخفوقة للدهن

٢ ملعقة كبيرة خميرة مسطحة

٦ كأس دقيق

١ كأس دقيق للحاجة

الحشوة:

كيلو لحم مفروم

٣ بصلات مفرومة

ملح / فلفل حسب الرغبة

طريقة تحضير فطائر اللحم

١- يخلط ١/٢ كأس من الحليب الدافئ مع الخميرة وملعقة من السكر .

٢- يترك الخليط حتى تتفاعل الخميرة، ترمى اذا كانت الخميرة فاسدة ويصنع غيرها.

٣- في وعاء على حدة يصب الخليط و يضاف الحليب الدافئ.

٤- يضاف ٣ كؤوس الدقيق الي الخليط ويعجن ويغطى . ويوضع في مكان دافئ ويترك لمدة ٤ ساعات

٥- يضاف باقي مقادير الخليط وتعجن حتى نحصل على عجينة غير لزجة.

٦- تترك العجينة مغطى لترتاح لمدة ساعتين مغطى في مكان دافئ.

٧- في هذه الأثناء نحضر الحشوة وذلك بوضع مكونات الحشوة سويا وتتبّل بالملح والفلفل على نار متوسطة حتى تستوي اللحم.

٨- عند الاستواء اللحم يصفى من السوائل التي تخرج منها .

٩- تترك الحشوة لتبرد قليلا

١٠- تكور العجين الى دوائر بيضاوية وتحشى بالحشوة وتغلق أطرافها.

١١- يرش سطح العمل بالدقيق جيدا لكي نستطيع فرد كور العجين.

١٢- توضع قطع العجين في صينية الخبز المدهونة بالزيت.

١٣- يدهن وجه البيروزكي بالبيض .

١٤- يحمى الفرن على درجة حرارة ٤٢٥ مئوية

١٥- تخبز البيروزكي لمدة ربع ساعة او ٢٠ دقيقة حتى تشقر سطحها .

١٦- تقدم مع السلطة



فطائر البليني

هو طبق روسي تراثي شبيه للكريب، يمكن ان يقدم في المناسبات، ممكن ان يحشى بجميع انواع الحشوات المالحة والحلوة حسب الرغبة.

: مقادير عمل فطائر البليني

٤ ورير كاسات من الحليب الكامل الدسم

٥ بيضات

١/٣ ملعقة صغيرة ملح

٢ ملعقة كبيرة سكر

١/٢ ملعقة صغيرة بيكنغ صودا

٤ كؤوس دقيق

٣ ملاعق كبيرة زيت نباتي

كاس من الماء المغلي

١/٢ كاس زبدة سائحة

: طريقة تحضير فطائر البليني

١- في وعاء يخفق الحليب مع البيض.

٢- نضيف اليه الملح و السكر والبيكنغ صودا ويخفقوا جيدا.

- ٣- يضاف الدقيق بالتدريج مع الاستمرار بالخفق .
- ٤- نضيف الماء والزيت بالتدريج مع الاستمرار بالخفق .
- ٥- يجب ان يكون المزيج رخو .
- ٦- يترك الخليط ليرتاح لمدة ٢٠ دقيقة .
- ٧- تذوب القليل من الزبدة في المقلاة متوسطة القطر على درجة حرارة متوسطة .
- ٧- ترفع المقلاة من على النار ويأخذ مقدار من الخليط بواسطة مغرفة الحساء ويصب في المقلاة مع تحريك المقلاة بشكل دائري .
- ٨- يجب على الخليط أن يغطي سطح المقلاة ويكون طبقة رقيقة من البيليني .
- ٩- ترجع المقلاة على النار وتوضع لمدة دقيقة وترفع .
- ١٠- تفك الحواف رويدا رويدا حتى لا تتمزق بعد ان يكون المزيج قد تماسك واشقرت قاعدته .
- ١١- يقلب البيليني على الوجه الاخر ويترك لمدة دقيقة حتى يشقر .
- ١٢- ينقل البيليني الى طبق مسطح عليه منشفة طعام .
- ١٣- تمسح المقلاة بقماشة نظيفة وبوضع القليل من الزبدة وتعاد الخطوات السابقة حتى الانتهاء من كمية الخليط جميعها .
- ١٤- ننتظر حتى تبرد قليلا ونحشوها بالحشوة المرغوبة او ممكن ان تغمس مع العسل والمربى وتقدم .

- [الرئيسية](#)
- [معجنات](#)

فطائر السبانخ اللبنانية بالصور يناير 19, 2016 Last updated



فطائر السبانخ اللبنانية

فطائر السبانخ اللبنانية من المعجنات السهلة والليذية ،
وتعتبر من اطيب الاكلات اللبنانية ، فهي شهية وغنية
بالفوائد وتشعل طعم السبانخ رائعا ، مناسبة كطبق
مقبلات في شهر رمضان او حتى في العزائم تحتاجين
الى الطحين ، حليب بودرة ، ملح ، سكر ، خميرة ،
زيت ، ماء دافئ، سبانخ مفصول ومفروم، بصل
مفروم ، سماق ، زيت زيتون، جوز ، عصير ليمون ،
دبس رمان .

مقادير عمل فطائر السبانخ اللبنانية

للعجينة : خمس كاسات طحين
خمس ملاعق صغار حليب بودرة
رشة ملح
رشة سكر
ثلاث ملاعق صغيرة خميرة
ثلاث أرباع الكوب زيت
ماء دافئ للعجين حسب الرغبة
للحشوة : سبانخ

بصل مفروم
ملح
فلفل
سماق
جوز مفروم
ملعقة زيت زيتون
عصير ليمون
دبس رمان

طريقة عمل فطائر السبانخ اللبنانية

نبدأ بتحضير العجينة ، نخلط مكونات العجينة ونعجنها
بماء دافئ ، نحتاجين حوالي كأس ماء
نترك العجينة في مكان دافئ بعد تغطيتها ونتركها
تختمر لمدة ساعة

نحضر الحشوة في هذه الأثناء ، نفرم السبانخ ونغسلها
ثم نضعها بمصفاة ونرشها بملح صخري حتى تذبل
نضع ملعقة زيت الزيتون في قدر ونقلب البصل
المفروم ونتبله بالملح والفلفل والسماق ثم نرفع
البصل من على النار ونضيف السبانخ والجوز ودبس
الرمان وعصير الليمون
نشكل حبات الفطائر بشكل مثلث ونشويها بالفرن
قدميها ساخنة وتمتعي بطعمها الرائع



فطائر بالجبن العكاوي
فطائر الجبنة من الذانواع المعجنات الشامية ولقد
سبق أن قدمنا لكم طريقة مشابهة لتحضير **فطائر**
الجبنة السورية الطرية

مقادير فطائر بالجبن العكاوي

للعجينة

٤ كاسات دقيق

٣ ملاعق كبيرة حليب

نصف كاس زيت نباتي

كاسة وربع ماء دافئ (ليس ساخن)

٣ ملاعق كبيرة سكر

ملعقة صغيرة ملح

٤ ملاعق خميرة فورية

لحشوة الجبنة:

لوح ونصف عكاوي غير مالحة مبشورة

٢ بيضة مخفوقة

ربع كاس بقادونس مغسول ومفروم

٤ ملاعق حبة البركة منقوعة لمدة ساعة
ملعقة صغيرة ملح
ربع كاس جبنة مازوريلا مبشورة

طريقة تحضير فطائر الجبن العكاوي

- ١- قبل البدء ممكن ان نحمي الفرن على درجة حرارة منخفضة جدا لمدة ٢ دقيقة
- ٢- يطفى على الفرن
- ٣- نبدأ بتحضير العجينة
- ٤- نذوب الخميرة بالماء ومنتظر لمدة ٣ دقائق
- ٥- عند ظهور الفقاعات على سطح الخميرة فذلك يدل على ان الخميرة جيدا
- ٦- اذا لم تظهر ترمى ونحضر خميرة جديدة
- ٧- في وعاء تخلط المكونات الناشفة مع بعض
- ٨- نسكب بالتدرج الماء و ربع كمية الزيت ونعجن
- ٩- اذا كانت العجينة تلتصق باليد نثر القليل من الدقيق
- ٩- ثم نلمم العجينة ب باقي كمية الزيت
- ١٠- نضع في قعر الوعاء القليل من الزيت
- ١١- نغطيها بقطعة قماش
- ١٢- نضعها بالفرن قليلا لان المكان الدافئ سيسرع من تخمر العجينة
- ١٣- يجب ان الفرن ليس ساخن بل دافئ، مهم
- ١٤- اذا كان ساخن فالعجينة لن تنجح
- ١٥- في فصل الصيف للداعي لوضعها بالفرن، لان الجو سيكون دافئ، نكتفي بوضعها اعلى الثلاجة لانه عادة يكون دافئ
- ١٦- ممكن ان نبدأ بتشكيل العجينة بعد ساعة
- ١٧- ممكن ان نتركها ترتاح اكثر، ولكن لا تترك اكثر من ساعتين

- ١٨- في تلك الاثناء نحضر الحشوة
- ١٩- في وعاء نخلط جميع مقادير الحشوة مع بعضها البعض.
- ٢٠- نبدأ بتشكيل العجينة وتحشى بحشوة بالجبنه
- ٢١- نختم أطرافها جيدا (بامكانك اختيار الشكل الذي تفضليه)
- ٢٢- ندهن صينية الخبز بقليل من الزيت وترص الفطائر وتخيز في الفرن على درجة حرارة متوسطة وفي الرف الوسطي.
- ٢٣- ترفع من الفرن عندما يكون تحمر الفطائر تقدم وبصحة وعافية



فطائر السبانخ
تعتبر فطائر السبانخ اللبنانية و السورية من الذانواع
المعجنات وأكثرها فائدة بفضل **فوائد السبانخ**
العديدة كما ان طعمها رائع خاصة اذا اضفنا الزمان
للحشوة

مقادير فطائر السبانخ للعجينة

- ٤ كاسات دقيق
- ٣ ملاعق كبيرة حليب
- نصف كاس زيت نباتي
- كاسة ورابع ماء دافئ (ليس ساخن)
- ٣ ملاعق كبيرة سكر
- ملعقة صغيرة ملح
- ٤ ملاعق خميرة فورية

للحشوة:

- ٢ كيلو سبانخ طازجة
- ١٠ بصلات كبيرة مفرومة فرم ناعم
- ١/٣ كاسة سماق
- ١/٣ كاسة عصير ليمون
- ١/٢ كاسة زيت زيتون
- ٢ ملعقة طعام ملح

طريقة فطائر السبانخ

- ١- قبل البدء ممكن ان نحمي الفرن على درجة حرارة منخفضة جدا لمدة ٢ دقيقة.
- ٢- يطفى على الفرن.
- ٣- نبدأ بتحضير العجينة.
- ٤- نذوب الخميرة بالماء ومنتظر لمدة ٣ دقائق.
- ٥- عند ظهور الفقاعات على سطح الخميرة فذلك يدل على ان الخميرة جيدا.
- ٦- اذا لم تظهر ترمى ونحضر خميرة جديدة.
- ٧- في وعاء تخلط المكونات الناشفة مع بعض

- ٨- نسكب بالتدرج الماء و ربع كمية الزيت و نعجن .
- ٩- اذا كانت العجينة تلتصق باليد ننثر القليل من الدقيق .
- ٩- ثم نلمم العجينة ب باقي كمية الزيت .
- ١٠- نضع في قعر الوعاء القليل من الزيت .
- ١١- نغطيها بقطعة قماش .
- ١٢- نضعها بالفرن قليلا لان المكان الدافئ سيسرع من تخمر العجينة .
- ١٣- يجب ان الفرن ليس ساخن بل دافئ، مهم .
- ١٤- اذا كان ساخن فالعجينة لن تنجح .
- ١٥- في فصل الصيف للداعي لوضعها بالفرن، لان الجو سيكون دافئ ، نكتفي بوضعها أعلى الثلاجة لانه عادة يكون دافئ .
- ١٦- ممكن ان نبدأ بتشكيل العجينة بعد ساعة .
- ١٧- ممكن ان نتركها ترتاح اكثر،،،، ولاكن لا تترك اكثر من ساعتين .
- ١٨- في تلك الاثناء نحضر الحشوة .
- ١٩- نفرم السبانخ بعد تنقيتها فرم ناعم .
- ٢٠- يغسل ويصفى عدة مرات حتى نتخلص من الرمل نهائيا .
- ٢١- في وعاء نخلط البصل المفروم مع الملح ويترك لمدة ١٠ دقائق .
- ٢٢- يعصر السبانخ جيدا باليد حتى تزول مائه تمام .
- ٢٣- نكرر عماية عصر السبانخ عدة مرات حتى نتأكد ان السبانخ قد تخلص من الماء الزائد .
- ٢٤- يعصر البصل المفروم كما عصرت السبانخ حتى نتخلص من الماء .
- ٢٥- (ماء السبانخ والبصل قد تفسد العجينة)
- ٢٦- في وعاء نخلط السبانخ والبصل جيدا .

٢٧-نضيف اليه زيت الزيتون و عصير الليمون و السماق.

٢٨-نضيف الملح ونخلطهم جيدا

٢٩-نبدأ بتشكيل العجينة على وتحشى بحشوة السبانخ .
٣٠-تختم أطرافها جيدا

٣٣-ندهن صينية الخبز بقليل من الزيت وترص الفطائر وتخبز في الفرن على درجة حرارة متوسطة وفي الرف الوسطي.

٣٤-ترفع من الفرن عندما يكون تحمر الفطائر



فطائر

زعتر

فطائر بالزعتر

تعتبر فطائر بالزعتر من اطيب انواع المعجنات و المناقيش وخاصة بالزعتر الاخضر و الحلبي ، وهي من اطيب الاكلات السورية ، وفي حلب يضاف لها شطة حمراء فيصبح الطعم شهى جدا تابعوا معنا الطريقة

مقادير فطائر بالزعر :للعجينة:

٤ كاسات دقيق
٣ ملاعق كبيرة حليب
نصف كاس زيت نباتي
كاسة وربع ماء دافئ (ليس ساخن)
٣ ملاعق كبيرة سكر
ملعقة صغيرة ملح
٤ ملاعق خميرة فورية

:للحشوة:

كاسة من الزعر الاردني
خمس ملاعق كبيرة سماق
٣/٤ كاس من زيت الزيتون
٢. ملعقة كبيرة سمسم ابيض صغير

طريقة فطائر بالزعر

١- قبل البدء ممكن ان نحمي الفرن على درجة حرارة منخفضة جدا لمدة ٢ دقيقة.

٢- يطفى على الفرن

٣- نبدأ بتحضير العجينة

٤- نذوب الخميرة بالماء ومنتظر لمدة ٣ دقائق

٥- عند ظهور الفقاعات على سطح الخميرة فذلك يدل على ان الخميرة جيدها

٦- اذا لم تظهر ترمى ونحضر خميرة جديدة

٧- في وعاء تخلط المكونات الناشفة مع بعض

٨- نسكب بالتدرج الماء و ربع كمية الزيت ونعجن

٩- اذا كانت العجينة تلتصق باليد ننشر القليل من الدقيق

٩- ثم نلمس العجينة ب باقي كمية الزيت

- ١٠- نضع في قعر الوعاء القليل من الزيت
- ١١- نغطيها بقطعة قماش
- ١٢- نضعها بالفرن قليلا لان المكان الدافئ سيسرع من تخمر العجينة
- ١٣- يجب ان الفرن ليس ساخن بل دافئ، مهم
- ١٤- اذا كان ساخن فالعجينة لن تنجح
- ١٥- في فصل الصيف للداعي لوضعها بالفرن، لان الجو سيكون دافئ، نكتفي بوضعها أعلى الثلاجة لانه عادة يكون دافئ
- ١٦- ممكن ان نبدأ بتشكيل العجينة بعد ساعة
- ١٧- ممكن ان نتركها ترتاح اكثر و لكنلا تترك اكثر من ساعتين
- ١٨- في تلكالثناء نحضر الحشوة
- ١٩- تخلط جميع مكونات الحشوة مع بعضها البعض في وعاء
- ٢٠- نبدأ بتشكيل على وتحشى بحشوة الزعتر
- ٢١- نختم أطرافها جيدا
- ٢٢- ندهن صينية الخبز بقليل من الزيت وترص الفطائر وتخبز في الفرن على درجة حرارة متوسطة وفي الرف الوسطي
- ٢٣- ترفع من الفرن عندما يكون تحمر الفطائر تقدم وبصحة وعافية