

<https://recettesfood.com>

## مناقيش جبنة عكاوي



### المكوّنات

- دقيق
- كيلوغرام وربع
- خميرة
- ملعقة كبيرة
- سكر
- ملعقتان كبيرتان

- ملح
- ملعقة كبيرة
- ماء دافئ - كوبان ونصف
- زيت نباتي
- كوب
- لبن زيادي
- ثلاثة ارباع كوب
- حين عكاوي
- مشور 500 غرام

## طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي الدقيق، الخميرة، السكر، الملح، الماء، الزيت والزيادي.
- 2
- اعجني المكونات جيداً حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

- 3

- كوري العجينة إلى كرات متوسطة الحجم وضعيها في صينية جانباً. غطيها وأتركها لتختمر مدة ساعة.

- 4

- افردى كرات العجين وضعي واحدة تلو الأخرى في مقلاة على نار متوسطة.

- 5

- وزعي الجبن بحسب الرغبة وأتركها على النار حتى تنضج وتذوب الجبنة.

# عجينة مناقيش الصاج



## المكوّنات

- دقيق
- أكواب 4
- خميرة فورية
- ملعقة كبيرة
- ملح
- ملعقة صغيرة

- ماء - كوب ونصف
- **مقادير خلطة الزعتر:**
- زعتر
- محفف ثلاثة أرباع كوب
- سمسم
- ملعقتان كبيرتان
- سماق
- ملعقتان كبيرتان
- زيت زيتون
- ربع كوب

## طريقة التحضير

- 1
- في وعاء، ضعي الدقيق، الخميرة، الملح والماء. أخلطي المكونات حتى تحصلي على عجينة متماسكة.
- 2

- غطّي الوعاء بورق نيلون لاصق واتركيه جانباً حتى ترتاح العجينة.
- 3
- في وعاء، ضعي الزعتر، السمسم، السماق وزيت الزيتون. أخلطي المكونات حتى تتداخل.
- 4
- شكلي كرات متساوية الحجم من العجين وضعيها في طبق.
- 5
- خذي كرة من العجين وضعيها على سطح العمل المثور بالدقيق. بواسطة النشابة، إفردي العجينة حتى تصبح رقيقة.
- 6
- سخني الصاج جيداً ثمّ ضعي عليه العجينة. ادهنيها بخلطة الزعتر واطهيها

حتى تنضج. كرري العملية حتى انتهاء الكمية.

● 7

● قدمي المناقيش على سفرتك. ألف صحة!

# عجينة المناقيش الصاج



## المكوّنات

- دقيق
- أكواب 3
- ملح
- ملعقة كبيرة
- ماء - كوب
- زيت زيتون
- ملعقة كبيرة

## طريقة التحضير

- 1



- في وعاء، ضعي الدقيق والملح وقلبي.
- 2
- أضيفي الماء تدريجياً مع العجن المستمر حتى تحصلي على عجينة متماسكة.
- 3
- ادهني العجينة بواسطة الزيت الزيتون ثم غطيها بواسطة قطعة قماش واطريها جانباً حتى تتخمر.

# عجينة فطائر باللحم هشة



## المكوّنات

- دقيق
- كوبان
- بيض
- مخفوق 1
- زيت نباتي
- ملاعق كبيرة 4
- بطاطس
- مسلوقة ومقشرة ومهروسة 1
- خميرة

- ملعقة صغيرة
- ماء دافئ - نصف كوب

## طريقة التحضير

- 1
- ضعي جميع المكونات في وعاء كبير واخلطي جيداً.
- 2
- استمري بعملية الخلط حتى الحصول على عجينة ملساء.
- 3
- اتركي العجينة تتخمر لمدة ساعة تقريباً.
- 4
- قومي بصنع الفطائر عل سطح مرشوش بالطحين.
- 5

- حمّي الفرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة ربع ساعة.
- 6
- اخبزي الفطائر لمدة تتراوح بين 25 إلى 30 دقيقة.