

بالفيديو.. طريقة عمل الصفيحة الياقوية



02 يونيو 2021 - 20:20

المقادير

- طحين : 4 اكواب (للعجين)
- ملح : ملعقة صغيرة (للعجين)
- بيكنج بودر : نصف ملعقة صغيرة (للعجين)
- الماء : كوبان (للعجن)
- الزيت النباتي : ملعقتان كبيرتان (للعجين)
- لحم العجل : نصف كيلو (مفروم / للحشوة)
- البصل : 2 حبة (متوسط الحجم / مفروم / للحشوة)
- هيل : نصف ملعقة صغيرة (مطحون / للحشوة)
- الفرفة : نصف ملعقة صغيرة (مطحونة / للحشوة)
- فلفل أسود : نصف ملعقة صغيرة (مطحون / للحشوة)
- بهار مشكل : نصف ملعقة صغيرة (للحشوة)

طريقة التحضير

1. نقوم بخلط مكونات العجينة وعجنها جيداً حتى تتكون عجينة طرية.
2. نشكلها على شكل كرات ونضع تحتها الزيت ونغطيها لمدة 10 دقائق.
3. في مقلاة على النار نضع القليل من الزيت والبصل عندما يتغير لون البصل نضيف اللحم ونستمر بالتقليب حتى النضج.

4. نضع البهارات والملح ونتركها تبرد قليلا.

5. نقوم بفرد العجينة على سطح مدهون بالزيت النباتي وحشوها باللحم وتشكيلها.

6. تخبز في فرن على درجة حرارة 180 حتى النضوج، وتقدم.