



## فطيرة لفة باللحم (سترودل)

Etli Rulo Börek (Strudel)



- # ٢٥٠ غرام قشمار
- # ٣ أعداد متوسط
- # ١ ملعقة حلو ملح
- # ١ ملعقة شاي فانيليا
- # ٢ ملعقة حسأء زبيب
- # ٥١٢ كوب ماء طازج
- # نصف كوب ماء
- # نصف ملعقة حلو ملح
- # نصف عليه غبار نفحة
- # ١ فنجان قهوة ماء

- # يشوي البصل المقطوعة على شكل دائري اللحم المقطع صغير والزيت معه
- # عندما ينعم اللحم بضاف الملح والفلفل أسود عندما يبرد فطيرة الداخلي بعد عجينه
- # يفتح وسط العجين بفصل صفراء البيض الواحد لوضع عليها أضيف غبار منتفخ أملح آماء الدافئ أزيت عباد الشمس تحصل عجين ناعم أبيقى ١ ساعة
- # يفتح العجين نصف سم . بسميك ٣٠-٢٥ سم عرض شكل مكعب
- # يستخرج عدة نوع من أطراف الفيلو المفتوحة
- # ينشر الداخلي على وسط الفيلو ويعمل شكل رولو ويلف
- # القسم الفة جعل على تحت ويزين بوضع عرض
- # يضع عليها صفراء البيض أيطبخ في الفرن ١٧٠ درجة ٢٥ دقائق
- # تقدم خدمة دافئ

ملاحظة: يمكن وضع في هذا الفطيرة بطاطس أو جبن