



فطيرة حزمة

Bohça Böreği



1 مقدار علبة كعك
٤ كوب ماء طحنجي
نصف كوب ماء زبادي
١ كوب شاي زبادي
١ كوب شاي زبادي
٢ عدد سكر مرتين
٠.١ ملعقة حلوى
١ ملعقة حساء
للداخلي:
٢ عدد بطاطس
١ عدد بصل جاف
١ ملعقة شاي زبادي
١ ملعقة شاي زبادي
٣-٢ فرع بقدونس

- # يوضع نصف خميرة طازجة في وعاء عجين أ يضاف عليها حليب دافئ والحليب وبخلط
يوضع ١ بيض و١ بيضة البيض أملح أ زبادي أ ٤ كوب ماء طحين على ذوبان خميرة حليب أ بعدما يعجن قليلا يطاف
زيت سائل ويعجن زيادة . يغلق الغطاء ويبقى ٤٥ دقائق
- # عندما يتبنق العجين بعد الهرج الداخلي أ لذاك يغلق البطةطس أ يسحق مع ملعقة السنة جيداً أ يضاف عليها مسحوق
بصل خام مقطوع رقيقاً مع الملح أ المقطوع بقدونس أ فلفل أسود أ فلفل رقيق أ زيت سائل أ يخلط جيداً
ينقسم العجين المنتظر على ٢ جزء مساوٍ أ يفتح كل قسم على شكل مربع وكبير من طبق الخدمة قليلاً
يقطع العجين المفتوح مربع على ١٦ أجزاء مساوٍ . يوضع ١ ملعقة حلو بطةطس دخلي على كل وسط المربع
يعطي اطراف النهاية . (يعمل ٣٢ اعداد فطيرة)
- # يركب الفطائر على تبسي المزيت أ ينتظر في التبسي ٢٠ دقاً تدق يوضع عليها صفراء البيض
سوضع تبسي في الفرن البارد أ إعداد الفرن على ١٨٠ درجة أ يطبخ ٣٠ دقيقة أ تقدم خدمة دافئ أو ساخنة

ملاحظة: يمكن إعداد فطيرة حزمة باستخدام داخلي أخر وتقسيطها أجزاء أكبر