فطائر اللحم المفروم



المقادير:

مقادير الخبز

500 غرام دقيق

250 غرام حليب دافئ

1 بيضة

2 بطاطس مسلوقة

ملح

ملعقة سكر

خميرة فورية

كوب صغير زيت

مقادير الحشوة

500 غرام كفتة

1 فلفلة حمراء

بصلة مفرومة

ملعقة بودرة البابريكا

كامون

ملح

بهار

ملعقة كبيرة صلصة طماطم

جبن مبشور

الطريقة:

نسلق البطاطس، ثمّ نسحقها بالشوك ثم نضيف عليها الدقيق وباقي مكونات الخبز ثم نقوم بعجنها جيّداً حتى الحصول على عجينة لينة، نتركها ترتاح في مكان دافئ 45 دقيقة.

في هذه الأثناء نحضّر الحشوة كالآتي:

نضع الزيت في إناء على النار نضيف البصل حتى يذبل ونضيف الفلفل، الكفتة، البهارات ونحرّك المواد جيّداً، ثمّ نترك الكفتة تستوي ونزيلها من على النار ونتركها تبرد.