فطائر المحمّرة

المكوّنات

لتحضير العجينة:

خميرة فورية - ملعقتان كبيرتان

ملح - ملعقة كبيرة

زيت زيتون - 4 ملاعق كبيرة

دقيق - 6 أكواب

سكر - ملعقة كبيرة

حليب بودرة - 8 ملاعق كبيرة

ماء ساخن - 3 أكواب

لتحضير الحشوة:

زيت - كوب

دبس فليفلة - 3 ملاعق كبيرة

حبة البركة - ملعقتان صغيرتان

كمون - رشة

ملح - بحسب الرغبة

فلفل أسود - ملعقة صغيرة ونصف

بصل أبيض، مفروم فرماً ناعماً - 3 أكواب

طماطم مفرومة فرماً ناعماً ومصفاة جيّداً من العصير - كوبان

طريقة العمل

* لتحضير العجينة: في وعاء ضعي الخميرة الفورية والملح والدقيق والسكر والحليب البودرة.

- اخلطي المكونات الجافة بواسطة العجانة الكهربائية.

- اسكبي الزيت وبيديك افركيه جيّداً مع المواد الجافة.

- اسكبي الماء واعجني في العجانة حوالي 20 دقيقة حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

- ضعي العجينة في وعاء كبير مدهون داخله بالزيت.

- غطّي الوعاء واتركيه جانباً حوالي الساعة والنصف حتى تختمر العجينة ويتضاعف حجمها.

* لتحضير الحشوة: حمّي الزيت في مقلاة.

- قلّي البصل المفروم مع الملح حتى يذبل.

- اتركي البصل جانباً ليبرد.

- بعد أن يكون البصل قد برد تماماً، ضعيه في وعاء واضيفي فوقه الطماطم ودبس الفليفلة وحبة

البركة والفلفل الأسود والكمون.

- اخلطي مكوّنات الحشوة جيّداً.

- على سطح صلب مرشوش بالدقيق، افردي العجينة بواسطة شوبك.

- بواسطة قطّاعة دائرية أو فنجان قهوة، قطّعي العجينة إلى دوائر صغيرة الحجم.

- ضعي مقدار ملعقة كبيرة من الحشوة في وسط كلّ دائرة عجين.

- صفّي قطع العجين على صينية مغلّفة بورقة الزبدة.

- اتركي قطع العجين ترتاح حوالي 30 دقيقة.

- حمّي الفرن على حرارة 200 درجة مئوية.

- ادخلي الصينية إلى الفرن حتى تنضج ويصبح وجهها ذهبيّ اللون.