

Ingredients

4 cups of flour (400 grams)

10 g dry yeast

10 g sugar (1 and a half teaspoon)

1 cup warm water

Half a teaspoon of salt

2 tablespoons of yogurt

1 tablespoon of oil

300 g of white cheese

A little of chopped parsley

A little of sesame

A little of nigella sativa

A pinch of salt

A pinch of white pepper

3 eggs (for 100 grams of cheese = 1 egg)

Directions

لتحضير العجينة: اولاً تأتي بوعاء ونضع فيه طحين ، خميرة جافة ، سكر (ليش السكر ؟ لان بيعطي طراوية ولون للعجينة) ثم نقوم بخلط المكونات الجافة مع بعضها، ومن ثم نضيف ملح ، لبن زبادي (ليش اللبن مو حليب ؟ لبن فيه حموضة وفيه خمائر يتساعد على نفشة العجين ويعطي طراوة للعجينة وما بتخليها تنشف) ، ثم نعيد عجن المكونات مع بعضهم لمدة 10 دقائق ونترك العجينة جانباً حتى ترتاح لمدة 15 دقيقة بمكان مظلم ودافئ . طريقة فرد عجينة الجينة : (بعد ما اختمرت العجينة معكم بتفصوا منها الهواء وتقرصوها قد بعض وتخطوها بوعاء مرشوش عليه طحين وتغطوا الوعاء لحتى ترتاح)، نقوم بفرد قطع العجينة بالشوك ثم نضع الجينة ونغلق حواف قطع العجينة جميعها ، ومن صم نضعهم في صينية الفرن ونتركهم لمدة دقيقتين حتى ترتاح العجينة ، ثم ندخل الصينية إلى الفرن ونتركهم لمدة 3 دقائق حتى الاستواء (بتكونوا مشغليين الفرن قبل 30 دقيقة)، وبعدها نخرج الصينية من الفرن ونضع على حواف كل قطعة من العجينة نقطة زيت بواسطة الفرشاة وبعدها تصبح جاهزة.

طريقة فرد عجينة الزعتر : نقوم بفرد قطع العجينة بالشوك ونضعها في صينية الفرن ، ثم نضع عليهم الزعتر ، ومن ثم ندخلهم الفرن ونتركهم حتى الشوي وبعدها تصبح مناقيش الزعتر جاهزة لتحضير حشوة الجينة : في وعاء نقوم ببرش الجينة ثم نضع سمسم ، حبة بركة ، بقدونس مفروم ، ملح ، فلفل ابيض (مشان البيض) ، بيض ونقوم بخلط المكونات مع بعضها . لتحضير حشوة الزعتر : نضع في وعاء زعتر ، زيت ونقوم بخلط المكونات مع بعضهم .