C H E F O M A R ' S P A S T R I E S

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 sative
A pinch of salt
A pinch of white pepper
3 eggs (for 100 grams of cheese = 1 egg)

Directions
لتحضير العجينة: اولاً نأتي 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 بتساعد على نفشة العجين وبتعطي 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 الجبنة : (بعد ما اختمرت العجينة معكم بتفضوا منها الهوا وبتقرصوها قد بعض وبتحطوها بوعاء مرشوش عليه طحين وبتغطوا الوعاء لحتى ترتاح)، نقوم بفرد قطع العجينة بالشوبك ثم نضع الجبنة 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 مشغلين الفرن قبل 30 دقيقة)، وبعدها نخرج الصينية من الفرن ونضع على حواف كل قطعة من العجينة نقطة زيت بواسطة الفرشاية وبعدها تصبح جاهزة. طريقة فرد عجينة الزعتر : نقوم بفرد قطع العجينة بالشوبك ونضعها في صينية الفرن ، ثم نضع عليهم الزعتر ، ومن ثم ندخلهم الفرن ونتركهم حتى الشوي وبعدها تصبح مناقيش الزعتر جاهزة لتحضير حشوة الجبنة : في وعاء نقوم ببرش الجبنة 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 .

C H E F O M A R

Bon Apetit!