EGYPTIAN EASTERLY PIE

Ingredients
for dough:
6 cups of flour
Half a tablespoon of salt
1 tablespoon sugar
2 cups warm water
Oil (to grease the dough)
The first pie:
Sausage
green pepper
colored pepper
Tomato
mozzarella cheese
black olive
Second Pie (Professional):
Kashkawan cheese
Cheddar cheese
olive
green pepper
The third pie(Cream Pie):
cream
pistachio
honey
sugar powder

Directions

لتحضير العجينة: اولاً نأتي بوعاء ونضع فيها الطحين, الملح(ما تكثروا ملح لكل نصف كيلو طحين نضع نصف ملعقة ملح) , السكر , ماء دافي(تختلف نسبة الماء حسب نوع الطحين) ثم نعجن المكونات من 10_15 دقيقة ثم نقسم العجينة إلى ثلاث قطع , ثم نقوم بدهن قطع العجينة بالزيت ونغلق عليهم بورق نايلون ونتركهم جانباً لمدة 15_30 دقيقة (يرتاحوا). لتحضير الفطيرة الأولى: نأخذ قطعة من العجينة ونقسمها لقسمين قسم صغير والقسم الثاني كبير، ثم نقوم بتقطيع النقانق ونضعها بمقلاة على النار ونقوم بقليهم حتى خروج الدهن الموجود فيهم (ما تحطوا زيت لان النقانق فيها دهن) وبعدها نضيف فليفلة ألوان مقطعة , فليفلة خضراء مقطعة(نضع الفليفلة منشان يضل يرخي وما يشد معنا) ونحرك المكونات جميعها ونتركهم قليلاً على النار، ثم نرفعهم عن الغاز ونضع عليهم البندورة المقطعة ومن ثم نأتي بالعجينة الصغيرة ونفردها حتى تصبح شفافة ونتركها جانباً حتى ترتاح ثم نأتي بقسم العجينة الكبيرة ونضع تحتها زيت ثم نقوم بفردها بالشوبك ثم باليدين(وانتوا و عم تفردوها بإيديكم بتخلوا العجينة تاخد هوا)، وبعد فرد العجين جيداً نضع العجينة الصغيرة عليها ونضع الحشوة بالمنتصف ونضيف للحشوة الزيتون , الجبنة ونقوم بفرد الحشوة على العجينة بشكل دائري، ومن ثم نغلق أطراف العجينة ونضع الزيت بين كل طرف ونغلقها لتصبح على شكل مربع، ثم نضع العجينة بصينية مدهونة بزيت ثم نقوم بشويها في الفرن وبعد الشوي تقطع العجينة وتقدم.
لتحضير الفطيرة الثانية(الاحترافية) : اولاً نفرد قطعة من العجينة لتصبح شفافة ثم نقوم بحشيها في جبنة القشقوان مع الشيدر (فيكم تحشوها لبنة او ذرة صفرا) ثم نضع على وجه الجبنة الزيتون ونغلق اطراف العجينة على بعضها ليصبح شكلها مربع ثم نضع العجينة بصينية مدهونة بزيت ونقوم بشويها في الفرن وبعد الشوي تقطع العجينة وتقدم. لتحضير الفطيرة الثالثة(فطيرة القشطة): اولاً نفرد العجينة لتصبح شفافة ثم نضع القشطة الحموية مع رشة فستق حلبي (هي القشطة يلي استعملتها انا مطبوخة وبتفوت للفرن اما القشطة المغلية ما بتفوت للفرن بتحمص) ثم نغلق أطراف العجينة لتصبح شكل مربع ونضعها في صينية مدهونة بزيت ثم نقوم بشويها في الفرن لمدة 8_10 دقائق وبعد الشوي نضع عليها العسل وسكر البودرة وتقطع ثم تصبح جاهزة.

Bon Apetit!