

# 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 تأتي بوعاء ونضع فيها الطحين، الملح (ما تكثره 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 لقسامين 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 بصل يرخي وما يشد معنا) ونحرك المكونات جميعها ونتركهم قليلاً على النار، ثم نرفعهم عن الغاز ونضع عليهم البندورة المقطعة ومن ثم نأتي بالعجينة الصغيرة ونفردوها حتى تصبح شفافة ونتركها جانباً حتى تترتاح ثم نأتي بقسم العجينة الكبيرة ونضع تحتها زيت ثم نقوم بفردها بالشوك ثم باليدين (وانتوا و عم تفردوها بإيديكم بتخلوا العجينة تأخذ هوا)، وبعد فرد العجين جيداً نضع العجينة الصغيرة عليها ونضع الحشوة بالمنتصف ونضيف للحشوة الزيتون، الجبنة ونقوم بفردها 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 نفردها من العجينة لتصبح شفافة ثم نقوم بحشوها في جينة الفشقوان مع الشيدر ( فيكم تحشوها لبنة او ذرة صفرا) ثم نضع على وجه الجبنة الزيتون ونغلق أطراف 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 نفردها 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.

**C H E F O M A R**

---

Bon Apetit!