

## الفطائر التركية



## مقادير العجينة:

- 4 كؤوس دقيق
- ملعقة صغيرة سكر
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة خميرة
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ثلاثة أرباع كأس ماء

## مقادير الحشوة:

- لحمة مفرومة
- بصلة مفرومة
- حبة طماطم مفرومة
- ربع ملعقة صغيرة قرفة
- عصير نصف ليمونة
- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملح وفلفل أسود وبهار
- زبادي وشبث

## الطريقة:

- تعجن العجينة وذلك بخلط الخميرة والسكر والماء ويترك لمدة 5 دقائق.
- ينخل الدقيق والملح ويعمل في وسط حفرة ويوضع فيها خليط الخميرة مع الزيت ثم يعجن الجميع لمدة 10 دقائق.
- توضع العجينة في إناء ممسوح بالزيت ويغطى بالنايلون ويترك لمدة نصف ساعة أو حتى يتضاعف حجمها.
- في هذه الأثناء تجهز الحشوة وذلك بتسخين الزيت في مقلاة على نار متوسطة ثم تضاف له اللحمة ويقرب لمدة 5 دقائق ثم تضاف البصلة ويقرب الجميع جيدا حتى ينضج اللحم والبصل.
- يضاف الطماطم والملح والفلفل والبهار ويحرك الخليط حتى يجف ويضاف الشبث وعصير الليمون ويخلط ثم يرفع عن النار.
- تعجن العجينة مرة أخرى لمدة 8 دقائق أو حتى تصبح مطاطية.
- تشكل العجينة على شكل قطع بيضاوي ويوضع في كل قطعة ملعقة من الحشوة ثم تغلق من الجوانب فقط ليصبح شكلها كالكارب.
- تمسك كل قطعة من الفطائر بالقليل من الزيت ثم توضع في صينية الفرن وتخبز لمدة ربع ساعة أو حتى تصبح الفطائر ذهبية.
- عند التقديم يسكب على كل فطيرة قليل من الزبادي ورشة من الشبث الطازج وتقدم.

## آيس كريم الزعفران «بستاني»

المذاب في ملعقة طعام ماء دافئ  
نصف كوب فستق مجروش للترزين  
نصف كوب حبات الرمان (اختياري)

## الطريقة:

● تنشر الكريمة بسمك نصف سم في طبق مسطح، وتوضع في الفريزر لمدة ساعتين حتى تتجمد، ثم تؤخذ الكريمة من الفريزر وتقطع إلى قطع صغيرة.  
● يخلط ماء الورد، الزعفران، الآيس كريم والكريمة جيدا في وعاء من البلاستيك حتى تتجانس وتوضع في الفريزر لمدة ساعتين للتجميد.

● يقدم في كوب الآيس كريم ويزين بالفستق المجروش وحبات الرمان.

● يخلط ماء الورد ومسحوق السحلب. ثم يضاف الحليب، السكر، والزعفران ويغلى على نار متوسطة حتى يعقد ويترك ليبرد، ثم يوضع الخليط في الماكينة الخاصة بالآيس كريم (حسب إرشادات الماكينة).

● تأخذ الكريمة من الفريزر وتقطع إلى قطع صغيرة، ثم تخلط الكريمة والآيس كريم تدريجيا، ثم يوضع الآيس كريم داخل الفريزر لمدة ساعة.  
● يقدم في كوب من الآيس كريم ويزين بالفستق المجروش وحبات الرمان.

## وصفة سهلة:

كوب كريمة لباني مخفوقة  
4 أكواب آيس كريم فانيليا  
نصف كوب ماء الورد  
نصف ملعقة شاي من الزعفران

## المقادير:

100 غرام كريمة لباني مخفوقة  
4 ملاعق طعام مسحوق سحلب (أو كوب نشاء الذرة)  
نصف كوب ماء الورد  
4 أكواب حليب كامل الدسم كوب سكر  
نصف ملعقة شاي زعفران مذاب في ملعقة طعام ماء دافئ  
نصف كوب فستق مجروش للترزين  
نصف كوب حبات الرمان للترزين (اختياري)

## الطريقة:

● تنشر الكريمة بسمك نصف سم في طبق مسطح، وتترك في الفريزر لمدة 5 ساعات حتى تتجمد.

## شوربة الفطر



## المقادير:

- 2 علبية فطر طازج مغسول ومقطع أنصاف
- حبة بطاطا وسط مقشرة ومقطعة مكعبات صغيرة
- حبة بصل أحمر مفروم
- فص ثوم مدقوق
- 3 ملاعق طعام جبن كريمي
- 3 ملاعق طعام جبن أبيض دبل كريم

3 أكواب حليب سائل  
كوب ماء مغلي  
مكعب دجاج  
ملعقة طعام زبدة  
2 ملعقة طعام زيت زيتون  
رشة ملح، فلفل أسود مدقوق

## الطريقة:

- نحمر البصل والثوم بالزيت والزبدة حتى يشقر.
- نضع الخليط السابق في خلاط الكاس ويهرس.

