

دوامة الجلاش بالخضار



المقادير

عجينة الجلاش
3 حبات كوسة مبشورة
جزرتان مبشورتان خشن
زنجبيل حار مقطع صغير
بصلة مقطعة جوانح
فص ثوم مفروم
قليل من الكزبرة
ملعقتان كبيرتان زبدة
ملح

الطريقة

1 - سخني الزبدة في مقلاة على النار، واضيفي اليها ملعقة كبيرة من الزيت، ثم اضيفي النصل والثوم وقلبيهما لمدة دقيقة، ثم اضيفي الجزر وحركي الخليط لمدة دقيقتين، ثم اضيفي الكوسة والزنجبيل وحركي لمدة دقائق حتى تذبل الخضار واضيفي الملح والفلفل وارفعي عن النار واضيفي الكزبرة، ثم دعي الحشوة تبرد قبل العمل بها.

2 - اقسمي عجينة الجلاش الى قسمين بالطول وضعي على طرفها قليل من الحشوة ثم لفيها بشكل رول بالطول ثم لفيه بشكل دوامة مع اخفاء طرفها تحت الدوامة وادهني سطح الفطائر بالزبدة الساخنة، رصي الدوامات في صينية الخبز ثم كرري العملية مع باقي الكمية.

3 - ادخلي الفطائر الى فرن متوسط الحرارة من الأسفل ثم حمريها من الأعلى وقدميها ساخنة وصحتين.



HYUNDAI
NEW THINKING.
NEW POSSIBILITIES.

رمضان

EURO2012
POLSKA - UKRAJINA

صوّب وإربح لنفاية* 500 دينار نقداً



*إملاكك أيضاً من سيارات هيونداي وستربح فوراً جوائز نقدية تصل لنفاية 500 دينار أو جوائز إلكترونية قيمة



موديلات 2012

كفالة مدم الحياة
عداد مفتوح
حصرياً
لمالكه
هيونداي

مواعيد العمل الرسمية في رمضان من
الساعة 9:30 صباحاً إلى 12:30 ظهراً
و من 8:30 مساءً إلى 11:30 مساءً