



الخميس 19 شوال 1446 هـ - 17 أبريل 2025

أخبار النافذة

[الأقصى بلا حُماة».. موسم استباحة غير مسبوق في عيد الفصح وسط صمت عربي وإسلامي مخزٍ \(شاهد\) انتحار الشاب المعتقل علاء جمال»](#)
[في سجن بدر 3 بعد تعذيب وحشي تأجيل محاكمة إمام عاشور بتهمة سب مشجع زملكاوي الفضة تلاحق الذهب... الحنبه الفضة يصل إلى](#)
[444 حنبًا بعد رفع الأسعار...7% غرامة على فاتورة الكهرباء في حال التأخير رغم محازرهم في غزة...اتفاق اقتصادي جديد بين الاحتلال](#)
[الصهيوني والإمارات بالفديو...مصرع وفقدان 15 مصرًا في غرق مركب هجرة غير شرعية قبالة السواحل اللبية انتصارات للحش](#)
[السوداني بأم درمان وآلاف النازحين يفرون من الفاشر](#)

□

Submit

Submit

- [الرئيسية](#)
- [الأخبار](#)
 - [اخبار مصر](#)
 - [اخبار عالمية](#)
 - [اخبار عربية](#)
 - [اخبار فلسطين](#)
 - [اخبار المحافظات](#)
 - [منوعات](#)
 - [اقتصاد](#)
- [المقالات](#)
- [تقارير](#)
- [الرياضة](#)
- [تراث](#)
- [حقوق وحريات](#)
- [التكنولوجيا](#)
- [المزيد](#)
 - [دعوة](#)
 - [التنمية البشرية](#)
 - [الأسرة](#)
 - [مديا](#)

[الرئيسية](#) « [أرشيف](#) » [أخبار خفيفة](#) و [منوعات](#)

فطارك عندنا .. وصفة " جلاش بالبسطرمة والجبن التركي "





السبت 20 يونيو 2015 12:06 م

فقرة " فطارك عندنا " من " نافذة مصر " اليوم " 3 رمضان " هتقدم ليكم " جلاش بالبسطرمة والجبن التركي "

المقادير :

- 1/2 كيلو جلاش
- 1/8 كيلو بسطرمة
- 1/8 كيلو جبن تركي أو أي نوع جبن حسب الرغبة
- 1 ثمرة طماطم كبيرة مقطعة مكعبات صغيرة
- 2 ثمرة فلفل رومي مقطعة مكعبات صغيرة
- 4 ملاعق جبن موتزاريل (حسب الرغبة)
- 2 ملعقة زيتون مقطع قطع صغيرة
- 1 كول لبن
- 1 بيضة مخفوقة بالملح والفلفل الأسود
- 1 مكعب مرقة
- 1/4 كوب زبد أو سمن بلدي

الطريقة :

- 1- تحضر الصينية وتدهن بالقليل من السمن ، ثم نضع ورقة من الجلاش وندهنها بقليل من السمن ونكرر هذه الخطوة حتى نضع نصف كمية الجلاش
- 2- نضع قطع البسطرمة الصغيرة ثم نضع فوقها الجبن التركي مقطع أو مبشور ثم نضع الطماطم والفلفل والزيتون ثم الجبن الموتزاريل.
- 3- نكر الخطوة الأولى ، حتى نضع آخر طبقة ثم نجهز كوب اللبن ونضع عليه البيضة المخفوقة وعليها ذرة ملح وفلفل أسود والمرقة وملعقة سمن ثم نضعها على الجلاش ثم نقطعه قبل أن نضعه في الفرن
- 4- يسخن الفرن ثم نضع الصينية في حرارة متوسطة
- 5- تشغل شواية الفرن بعن ان تستوي حتى يحمر وجهها



[اخبار فلسطين](#)

[خطه إسرائيلية لوضع #رفح ضمن "المنطقة العازلة" .. وجنود صهاينة يقتلون كل من يقابلهم حتى الأطفال](#)

[الخميس 10 أبريل 2025 10:00 م](#)
[تقارير](#)

[إنفوجراف|| ماذا قال العالم عن الرسوم الجمركية التي فرضها ترامب على العالم؟](#)

[الأربعاء 9 أبريل 2025 06:00 م](#)

[مقالات متعلقة](#)

يودملا طوقسلا لويقرة:ن ودرغمو .. "رتيوت" على عل عافتية يافكن ينس_١٠#

[#١٠ سنين كفاية يتفاعل على "تويتر" .. ومغردون: ترقبوا السقوط المدوي](#)
س مشلا عشا أن ملك ترايسة يامحلا قديفمح ئاص: 8

ريذاحملا وحناصنلا مھأ ..؟علصلا ثودح دى دافتتو رعشلا ط قاسته عنمة فيك

كيف تمنع تساقط الشعر وتتفادى حدوث الصلع؟.. أهم النصائح والمحاذير

ةبرورضج ئاصن ...ن اضمري فة ضايرلا ةسرامم

ممارسة الرياضة في رمضان... نصائح ضرورية

- [التكنولوجيا](#)
- [دعوة](#)
- [التنمية البشرية](#)
- [الأسرة](#)
- [ميديا](#)
- [الأخبار](#)
- [المقالات](#)
- [تقارير](#)
- [الرياضة](#)
- [تراث](#)
- [حقوق وحريات](#)

□

- 
- 
- 
- 
- 
- 

أدخل بريدك الإلكتروني

إشترك