

وصفة اليوم من فطارك عندنا " سمبوسة باللحم "



الاثنين 22 يونيو 2015 12:06 م

فقرة " وصفة اليوم من " نافذة مصر " 5 رمضان " هتقدم ليكم طريقة عمل " سمبوسة باللحم " العجينة

3 كوب دقيق

1 كوب ونصف زيت نباتي

1 ملعقة صغيرة توابل الخبز، (خميرة، شمار وبذور خشخاش)

الحشوة

نص كيلو لحم بقري مفروم، أو غنم مفروم

2 بصل، مبشور

1 ملعقة صغيرة فلفل أسود، مطحون

1 ملعقة صغيرة كمون

ملح حسب الرغبة

1 كوب زيت نباتي، للقلي

تعالو بقي نشوف طريقة التحضير :-

١. لتحضير العجينة، يُمزج الدقيق مع توابل الخبز ورشة ملح

٢. يُسكب الزيت النباتي شيئاً فشيئاً بينما تعجن المكونات باليد يضاف القليل من الماء لكي تتماسك العجينة

٣. تُقسّم العجينة إلى كريات صغيرة، ثم تُغطى وتترك حتى ترتاح و تنتفخ في مكان دافئ لمدة ساعة على الأقل .

٤. لتحضير الحشوة، تُمزج كافة المكونات في مقلاة تُتبّل بالملح وتُطهى على نار هادئة إلى أن ينضج اللحم جيداً ثم تُترك الحشوة جانباً حتى تبرد

٥. تُسطح كريات العجين على شكل دوائر رقيقة، وتوضع في وسط كل منها ملعقة كبيرة من الحشوة ثم تُقفل العجينة على شكل نصف دائرة، وتُقرص الأطراف لإعطاء السمبوسك شكلاً جميلاً

٦. تُقلّى السمبوسك في الزيت الساخن حتى تصبح ذهبية اللون من الجانبين، وتُقدّم ساخنة .

لذيذة جدا علي سفرة الفطار مقبلات جميلة ممكن تضيف لمسة جميلة جدا لسفرتك علي الفطار باهنا و الشفاء

#صايمين_و_مكملين

