



"اليوم السابع": لا أحي



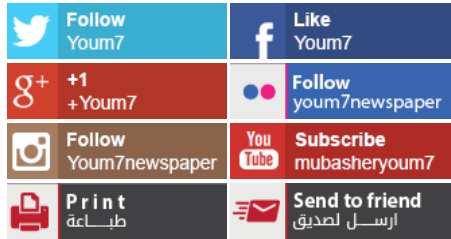
الرئيسية < المرأة

طريقة عمل فطيرة البطاطس

الثلاثاء، 17 مارس 2015 - 09:07 م



طريقة عمل فطيرة البطاطس



كتبت رانيا سعد الدين

تعتبر البطاطس من الخضراوات التي يمكن أن يتم طبخها بعدة طرق وتقدم الشيف **"سلوى الغريباوي"** طريقة إعداد فطيرة البطاطس بطريقة بسيطة.

المكونات:

- 1 كيلو بطاطس
- ¼ كيلو لحمة مفرومة
- بصلة متوسطة
- ملعقة صغيرة ثوم مفروم
- ملح وفلفل
- بهارات
- رشة قرفة
- بابريكا
- ¼ كوب يقسماط
- ½ كوب لبن حليب دافئ
- 2 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- ½ كوب جنبه رومي مبشورة
- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 2 ملعقة كبيرة زبد

الأكثر قراءة

مسجل خطر يغتصب خادمة أمام طفلها في صحراء القاهرة الجديدة

انفجار "محدث صوت" بجوار مكتبة الإسكندرية دون إصابات

الداخلية ردًا على اتحاد الكرة: لم نتخذ أي قرار بشأن عودة الدوري

أخبار مصر العاجلة.. العراق يستدعي سفير مصر احتجاجا على تصريح لشيخ الأزهر

النائب العام "محمى الشعب" ينتصر للقانون.. النيابة تحدد قاتل شيماء الصباغ.. وتحيل ضابطا بالأمن المركزي للمحاكمة.. هشام بركات أمر بسرعة التحقيق والتحفظ على دفاتر التسليح.. والاستعانة الفنية بالفيديوهات

إحباط محاولة إرهابيين لاستهداف قوات أمنية شرق العريش وضبط 19 مشتبهًا بهم

صحيفة روسية: السيسي يزور روسيا 9 مايو لمشاركة بوتين احتفالات النصر

بالفيديو جراف.. مصر في انتظار كسوف الشمس

طريقة التحضير:

- تغسل البطاطس وتقتشر وتقطع نصفين وتوضع ما قدر به ما مغلى وملح وتترك حوالى 10 دقائق حتى تسلق تماما.

- فى نفس الوقت يجهز العصاج، وذلك بوضع طاسة على النار مع قليل من الزيت ثم يضاف البصل والثوم حتى يذبل قليلا، ثم يضاف اللحم المفروم ويقلب جيدا.

- يضاف الملح والفلفل وباقى البهارات ويقلب حتى تمتزج جميع المكونات.

- تشل البطاطس من الماء وتوضع مباشرة فى طبق عميق وتهرس بالشوكة أو بالأداة الخاصة بهرس البطاطس.

- يضاف الحليب البودرة للبطاطس أثناء الهرس، كذلك تضاف الزيت والحليب الدافى والملح والفلفل والبسماط، ويقلب الخليط جيدا حتى تتجانس جميع المكونات.

- يدهن قارب أو صينية الفرن بقليل من الزيت ورشة من البقسماط، ثم تفرد نصف كمية البطاطس فى الصينية ويمكن دهن راحة اليد بقليل من الزيت لتسهيل عملية الفرد، ثم تضاف طبقة العصاج وتفرد جيدا، ثم الكمية الباقية من البطاطس.

- يرش الوجه بالبقسماط والجينة الرومى وتدخل فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة أو حتى يكتسب الوجه اللون الذهبى ويتحمر.

موضوعات متعلقة :

[- طريقة عمل اللاتشون بالفستق](#)

[- الشيف "سلوى الغرابوى" تقدم طريقة اعداد "الباتيه" فى المنزل](#)

فطائر اكلات بسيطة اكلات البطاطس اكلات بيتى

الجمعة المقبلة

فرنسا تقر قانون "حق الموت الرحيم" للمرضى
المينوس شفاؤهم تحت تأثير المخدر

الحبس لفناتين من بلاروسيا مارستا الدعارة مع رجل
أعمال فلسطينى بالقاهرة



الأكثر تعليقا

بالفيديو.. سيدة مسلمة تزور قبر البابا شنودة..
وتؤكد: جنت لأخذ البركة

خارجية العراق تستدعى سفير مصر احتجاجاً على
تصريحات شيخ الأزهر عن الشيعة

دراسة لمرصد الإفتاء حول استخدام التنظيمات
الإرهابية لأناشيد تدعو للعنف

بالفيديو..ماسحة أهدية بـ"100 راجل"..تنفق على
5أولاد وطالبة جامعية ومرشحة كام مثالية

النائب العام يحيل ضابطا إلى الجنائيات بتهمة قتل
شيماء الصباغ

حبس الإعلامى أحمد موسى سنتين وغرامة 30 ألف
جنه لسبه أسامة الغزالي

صافيناز تشترط 100 بوى جارد خلال حفلها بطنطا..
والتذكرة بـ200 جنيه

الخارجية: وقف منح تأشيرات السياحة الفردية بمنافذ
الوصول المصرية 15 مايو

"صبصة" الأم المثالية بالأقصر.. تنكرت فى زى رجال
40عاما لتربى أبناءها

بالفيديو.. النائب العام يسدل الستار على 3 قضايا
شهيرة.. إحالة ضابط شرطة للجنائيات فى مقتل شيماء
الصباغ.. النيابة: حادث سيارة وراء وفاة محمد
الجندى.. وإحالة 16 للمحاكمة فى أحداث استاد الدفاع
الجوى

