

تشكيلة من أروع وصفات البلوك



الفهرس



وصفات الكيش

- 05 - كيش بالنقانق، الفلفل و جبنة البلوك
- 06 - كيش بالدجاج، الفطر و جبنة البلوك
- 07 - كيش بالبروكلي، المعدنوس، الثوم و جبنة البلوك

وصفات الفطائر

- 09 - فطيرة الدجاج المحمر، الزيتون الأحمر و جبنة البلوك
- 10 - فطيرة بالخضر المشوية و جبنة البلوك
- 11 - فطيرة الجزر المشرمل، شرائح اللحم و جبنة البلوك

وصفات الكروكيت

- 13 - كروكيت الطماطم المجففة، الحبق و جبنة البلوك
- 14 - كروكيت السمك بالسكنجبير، الحامض و جبنة البلوك
- 15 - كروكيت بالكفتة و جبنة البلوك

وصفات البطبوط

- 17 - بطبوط بالبازنجان المدخن، المعقودة و جبنة البلوك
- 18 - بطبوط بالخضر المقرمشة و جبنة البلوك
- 19 - بطبوط بالطون، الشرمولة و جبنة البلوك

وصفات البريوات

- 21 - بريوات القمرون بالبسياس و جبنة البلوك
- 22 - بريوات بالخليج، البصل المعسل و جبنة البلوك
- 23 - سيكار بالبصل المعسل، الكمون و جبنة البلوك



هاد رمضان، البلوك La Vache qui rit®
كيرافك كل يوم و كيهديك باقة من أروع
الوصفات، اقتصادية، سهلة و متنوعة،
باش كل نهار توجدي شهيو ديال الدار.

للمزيد من النصائح و الوصفات، زوروا موقعنا : www.lavachequirit.ma
أو صفحة الفايسبوك La Vache qui rit Maroc

مع البلوك، شهيوات رمضان بلا نهاية !



الكيش



كيش بالنقانق، الفلفل و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

العجين المكسر

امزجي الدقيق و الزبدة، أضيفي الملح و مرري الخليط بين أصابعك ثم أضيفي البيض و الماء.
شكلي عجينا و احفظيه في مكان بارد لمدة ساعة ثم أبسطي العجين و ضعيه في القالب ثم في الفرن
لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 180°.

الكريما

امزجي البيض مع الحليب، أضيفي القشدة، الكوزة و جبنة البلوك La Vache qui rit® المحكوكة
ثم تبلي.

الحشوة

في مقلاة، حمري النقانق مع القليل من زيت الزيتون ثم قطعهم إلى دوائر بسمك 1 سم
و اتركهم جانبا.
فوق النار، اشوي الفلفل ثم قشريه و قطعيه إلى مكعبات صغيرة، ضعي القليل من زيت الزيتون
في مقلاة، أضيفي مكعبات الفلفل، الأزيز، الثوم و في الأخير أضيفي النقانق.

إملئي الكيش بخليط النقانق و الفلفل ثم أضيفي الكريما و ضعيه في الفرن لمدة 30 دقيقة
على درجة حرارة 180°.



4 أفراد

60 دقيقة

المقادير

250 غ من الدقيق
125 غ من الزبدة
1 بيضة
5 سل من الماء
قبصة ملح

الكريما

جبنة البلوك La vache qui rit®

4 بيضات

1/2 لتر من الحليب

60 غ من القشدة

1/2 ملعقة صغيرة من الكوزة

200 غ من النقانق

1 حبة فلفل أحمر

عرش من الأزيز

ملعقة صغيرة من الثوم المهروس

10 سل من زيت الزيتون

ملح/إبرار



كيش بالدجاج، الفطر و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

العجين المكس

امزجي الدقيق و الزبدة، أضيفي الملح و مرري الخليط بين أصابعك ثم أضيفي البيض و الماء.
شكلي عجينا و احفظيه في مكان بارد لمدة ساعة ثم ابسطي العجين و ضعيه في القالب ثم في الفرن
لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 180°.

الكريما

امزجي البيض مع الحليب، أضيفي القشدة، الكوزة و جبنة البلوك La Vache qui rit® المحكوكة
ثم تبلي.

الحشوة

في مقلاة، حمري البصل المقطع و الدجاج مع زيت الزيتون، أضيفي الفطر الباريزي المغسول
و المقطع مسبقا، تبلي ثم اتركيه ينضج لمدة 10 دقائق على نار هادئة. خارج النار أضيفي
المعدنوس.

إملئي الكيش بحشوة الدجاج و الفطر، أضيفي الكريما ثم أدخلوها للفرن لمدة 30 دقيقة على
درجة حرارة 180°.



★★

4 أفراد

60 دقيقة

المقادير

250 غ من الدقيق

125 غ من الزبدة

1 بيضة

5 سل من الماء

قبصة ملح

الكريما

جبنة البلوك La Vache qui rit®

4 بيضات

1/2 نصف لتر من الحليب

60 غ من القشدة

1/2 نصف ملعقة صغيرة من الكوزة

200 غ من الدجاج

100 غ من الفطر الباريزي

1 بصلة مقطعة

3 ملاعق كبيرة من المعدنوس المقطع

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

ملح/إبزار



كيش بالبروكلي، المعدنوس، الثوم و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

العجين المكسر

امزجي الدقيق و الزبدة، أضيفي الملح و مرري الخليط بين أصابعك ثم أضيفي البيض و الماء.
شكلي عجينا و احفظيه في مكان بارد لمدة ساعة ثم ابسطي العجين و ضعيه في القالب ثم في الفرن
لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 180°.

الكرما

امزجي البيض مع الحليب، أضيفي القشدة، الكوزة و جبنة البلوك La Vache qui rit® المحكوكة
ثم تبلي.

الحشوة

في وعاء مملوء بالماء الساخن و الملح، اطبخي زهيرات البروكلي 7 دقائق تقريبا ثم ضعهم في ماء
مثلج. يقطر البروكلي و يحمّر في مقلاة مع قليل من الزبدة، أضيفي الثوم و المعدنوس، تبلي
و احتفظي به في مكان بارد.

إملئي الكيش بزهرات البروكلي المحمرة في الثوم و المعدنوس، أضيفي الكريما و ضعيه في الفرن
لمدة 30 دقيقة على درجة حرارة 180°.



✶ ✶

4 أفراد

60 دقيقة

المقادير

250 غ من الدقيق
125 غ من الزبدة
1 بيضة
5 سل من الماء
قبصة ملح

الكرما

جبنة البلوك La Vache qui rit®

4 بيضات

1/2 نصف لتر من الحليب

60 غ من القشدة

1/2 نصف ملعقة صغيرة من الكوزة

200 غ من البروكلي

1 ملعقة صغيرة من معجون الثوم

3 ملاعق كبيرة من المعدنوس المقطع

ملح/إبرار





الفطائر

فطيرة الدجاج المحمر، الزيتون الأحمر و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

ابسطي العجين المورق سمكه 2 مم ، قطعيه على شكل دوائر قطرها 14 سم ثم احتفظي بها في مكان بارد.

الطماطم المعسلة

اغسلي الطماطم ، قطعيها إلى أربع قطع بعد تقشيرها و إزالة البذور. ضعي شرائح الطماطم فوق صينية و تبلي. أضيفي الثوم المهروس، الزعتر و زيت الزيتون ثم رشي السكر، ضعي الصينية في الفرن و اتركي الطماطم تجف لمدة ساعتين على درجة حرارة 100°.

الحشوة

في مقلاة، شحري البصل مع زيت الزيتون حتى يتحمر، تبلي، أضيفي الطماطم المعسلة و مكعبات جبنة البلوك La Vache qui rit®.

في طبق، ضعي قطع فخذ الدجاج مع الزعتر و الثوم، ضعي الملح و الإبرار، أضيفي القليل من زيت الزيتون و ادخليه الفرن لمدة 25 دقيقة على درجة حرارة 200° ثم أزيلي اللحم من العظم و اتركيه جانبا.

ضعي حشوة البصل فوق دوائر العجين المورق، أضيفي الدجاج المحمر و الزيتون الأحمر. اذهني جوانب العجين بأصفر البيض غطي بدائرة أخرى من العجين و ألصقي الجوانب. ضعي الفطيرة فوق صينية اذهنيها بصفار البيض و ادخليهاالفرن لمدة 20 دقيقة على درجة حرارة 180°.



✶ ✶

4 أفراد

45 دقيقة

المقادير

- 1/2 كغ من العجين المورق
- جبنة البلوك La Vache qui rit®
- 3 قطع من فخذ الدجاج
- عرش من الزعتر
- 2 فصوص من الثوم
- 5 حبات من البصل المقطع
- 200 غ من الزيتون الأحمر
- 100 غ من الطماطم المعسلة
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- الطماطم المعسلة
- 300 غ من الطماطم
- 2 فصوص من الثوم
- عرش من الزعتر
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- 1 بيضة
- ملح/إبرار





فطيرة بالخضر المشوية و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

العجين المورق

ابسطي العجين المورق على سمك 2 مم و بواسطة قالب التقطيع، قطعي 4 حلقات بقطر 12 سم و 4 حلقات أخرى بقطر 10 سم.

مفروم الطماطم

في مقلاة على النار، قلي شرائح البصل في زيت الزيتون ثم أضيفي الطماطم المقشرة و المقطعة بدون لب، الزعتر، الازير، الثوم المفروم و مركز الطماطم. تبلي و اتركي الكل يطهو لمدة 10 دقائق على نار حامية.

الحشوة

قطعي القرع الأخضر و الباذنجان على شكل شرائح و تبلي ثم رشي الزعيرة و زيت الزيتون و حمري الكل على الشواية.

ضعي طبقة رقيقة من مفروم الطماطم و الخضر المشوية فوق حلقة العجين المورق ثم أضيفي جبنة البلوك® La Vache qui rit المحكوة. غطي الحلقة الأولى بحلقة أكبر من العجين المورق و ادهني بأصفر البيض ثم أدخلوها الفرن على درجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.



المقادير

250 غ من العجين المورق
أصفر البيض

جبنة البلوك® La Vache qui rit

- مفروم الطماطم
- 2 حبات طماطم
- 2 حبات بصل
- عرش من الزعتر
- عرش من الإكليل أو أزيرو
- 2 ملاعق صغيرة من الثوم المفروم
- 1 ملعقة كبيرة من مركز الطماطم
- الحشوة
- 3 حبات من القرع الأخضر
- 2 حبات باذنجان
- 6 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة كبيرة من الزعيرة
- ملح/إبزار



فطيرة الجزر المشرمل، شرائح اللحم و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

في كسكاس، ضعي الجزر المقطع مسبقاً، ثم اطحنه مع الثوم، الكمون، الفلفل الأحمر، الحامض المرقّد، عصير الحامض و أضيفي زيت الزيتون ثم تبلي. ضعي هذا الخليط فوق النار حتى يجف مع التحريك باستمرار. قطعي لحم البقر إلى شرائح، أضيفي الملح و الإبرار، و قليه مع زيت الزيتون واتركيه جانباً

بواسطة الجيب الحلواني، ضعي الجزر المطحون فوق قطعة العجين المورق و صففي فوقه قطع اللحم. أضيفي قطع جبنة البلوك La Vache qui rit® و اذهني جوانب العجين بصغار البيض، غطي بدائرة أخرى من العجين و ألصقي الجوانب ثم ضعي الفطيرة فوق صينية و اذهنيها بصغار البيض. ادخليها الفرن لمدة 20 دقيقة على درجة حرارة 180°.



المقادير

- 70 غ من جبنة البلوك La Vache qui rit®
- 1/2 كغ من العجين المورق
- 300 غ من شرائح لحم البقر
- 6 جبات من الجزر
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1 ملعقة صغيرة من النيبورة
- 1 ملعقة كبيرة من الحامض المرقّد والمطحون
- 1 ملعقة كبيرة من المعدنوس المقطع
- 1 ملعقة كبيرة من القزبور المقطع
- 8 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ملح/إبرار
- 1 بيضة





الكروكيت



كروكيت الطماطم المجففة، الحبق و جبنة البلوك La Vache qui rit®

طريقة التحضير

طريقة التحمير
أذيبي الزبدة و أضيفي الدقيق، ثم مرق الخضر بارد، اتركي الخليط 5 دقائق فوق النار مع التحريك إلى أن يجف تماما ثم أضيفي جبنة البلوك La Vache qui rit® المحكوة.

اغسلي الطماطم، قطعيها إلى أربع قطع بعد تقشيرها وإزالة البذور، ضعي شرائح الطماطم فوق صينية و تبلي، أضيفي الثوم المهروس، الزيت و زيت الزيتون ثم رش السكر، ضعي الصينية في الفرن و اتركي الطماطم تجف لمدة ساعتين على درجة حرارة 100°.
قطعي الطماطم المجففة إلى قطع، اسكبيها فوق صلصة البشاميل مع الحبق و تبلي.
ضعي الخليط في الجيب الحلواني، فوق صينية شكلي أسطوانات و ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة

قطعي الأسطوانات على شكل دوائر، ثم مرريهم في الدقيق، في البيض المخفوق مع الزيت، و الخبز المحمص، أعيدي نفس العملية مرتين ثم إقلي الأسطوانات في زيت على درجة حرارة 170°.



✶ ✶

4 أفراد

60 دقيقة

المقادير

جبنة البلوك La Vache qui rit®

الطماطم المعسلة

300 غ من الطماطم

2 فصوص من الثوم

عرش من الزعتر

1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

1 ملعقة كبيرة من سكر سنيدة

ملح/إيزار

عرش من الحبق المفروم

التحمير

60 غ من الدقيق

60 غ من الزبدة

1/2 نصف لتر من مرق الخضر

خبز محمص بالطريقة الإنجليزية

5 ملاعق كبيرة من الخبز المحمص

5 ملاعق كبيرة من الدقيق

2 بيضات





4 أفراد

60 دقيقة

المقادير

جبنة البلوك® La Vache qui rit

200 غ من السمك الأبيض ميرلان

500 غ لب البطاطس

3 أصفر بيض

1 ملعقة صغيرة سنكجبر طري محكوك

1 ملعقة صغيرة من الثوم المهروس

قبصة الفلفل الاحمر

الحامض المحكوك

عصير حامضة

1 ملعقة كبيرة من الثوم القسبي

المفروم

2 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

ملح/إبرار

خبز محمص بالطريقة الإنجليزية

5 ملاعق كبيرة من الخبز المحمص

5 ملاعق كبيرة من الدقيق

2 بيضات

كروكيت السمك بالسكنجبير،

الحامض و جبنة البلوك

La Vache qui rit®



طريقة التحضير

أدخلي البطاطس للفرن حتى تصبح لينة، قشريها و اطحنها في طحانة الخضر. ضعي البطاطس المطحونة في مقلاة فوق النار حتى تجف كلياً من الماء، خارج النار، أضيفي أصفر البيض، الزبدة و جبنة البلوك® La Vache qui rit.

في مقلاة، ضعي السمك مع زيت الزيتون، أضيفي السنكجبر، الفلفل الأحمر، الثوم، الحامض المحكوك ثم عصير الحامض. خارج النار، أضيفي الثوم القسبي، تبلي و أضيفيه للخليط الأول.

ضعي الخليط في جيب الحلواني، فوق صينية شكلي أسطوانات ثم ضعها في الثلاجة لمدة ساعة.

قطعي الأسطوانات على شكل دوائر ثم مرريهم في الدقيق، في البيض المخفوق مع الزيت و الخبز المحمص. أعيدي نفس العملية مرتين ثم إقلي الأسطوانات في زيت على درجة حرارة 170°.





كروكيت بالكفتة و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

الخليط المحمص

في إناء، أديبي الزبدة ثم أضيفي الدقيق و اسكي مرق الخضر باردا. دعي الخليط ينضج لمدة 5 دقائق حتى يجف تماما.

الحشوة

في مقلاة، شحري قطع البصل في زيت الزيتون، أضيفي الجزر المقطع على شكل مكعبات ثم الزعتر والكفتة. تبلي و اتركي الكل ينضج. خارج النار، أضيفي جبنة البلوك La Vache qui rit® المحكوكة ثم امزجي الكل مع الخليط الأول و احتفظي به جانبا لمدة 20 دقيقة.

شكلي كويرات من الحشوة و مرريها في الدقيق، في البيض المخفوق ثم في الخبز المحمص. اقلي الكويرات في الزيت على درجة حرارة 170° ثم قطريها قبل التقديم.



✶ ✶

4 أفراد

60 دقيقة

المقادير

La Vache qui rit® جبنة البلوك

400 غ من الكفتة

1 حبة جزر

1 بصلة

عرش من الزعتر

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

1 لتر من الزيت للقلي

ملح/إبرار

خبز محمص بالطريقة الإنجليزية

5 ملاعق كبيرة من الخبز المحمص

5 ملاعق كبيرة من الدقيق

2 بيضات

ملح/إبرار

الخليط المحمص

60 غ من الدقيق

60 غ من الزبدة

1/2 لتر من مرق الخضر





البطبوط



بطبوط بالباذنجان المدخن، المعقودة و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

البطبوط

إمزجي جميع المقادير حتى الحصول على عجينة متجانسة. ابسطي العجين و قطعيه على شكل دوائر صغيرة، اتركيه يرتاح قليلا ثم ضعيه ينضج فوق المقلاة.

الحشوة

إشوي الباذنجان، قشيره و احتفظي باللب، أضيفي عصير الحامض، الثوم، الزيتونة و زيت الزيتون، تبلي و احتفظي به جانبا.

المعقودة

ضعي البطاطس فوق النار لتتضج بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة، قطري و تبلي ثم أضيفي التوابل، الثوم، الأعشاب المنسمة، البيض المخفوق و المزوج بطحين الحمص ثم جبنة البلوك La Vache qui rit® المحكوكة. اطهي الخليط في مقلاة مع زيت الزيتون و قطعيه على شكل دوائر معقودة.

افتحي البطبوط، ضعي داخله كافيال الباذنجان و المعقودة ثم ضعي المعدونس الإفرنجي.



★★



4 أفراد



60 دقيقة

المقادير

250 غ سميدة رقيقة
250 غ من الدقيق
12 غ من الملح
12 غ من زيت الزيتون
6 غ من خميرة العجين
260 مل من الماء

جبنة البلوك La Vache qui rit®
3 حبات من الباذنجان
1/2 حامضة
1 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم
1 ملعقة صغيرة من الزيتونة
1/2 عرش من المعدونس الإفرنجي
3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

المعقودة
3 حبات من البطاطس
2 ملاعق كبيرة من دقيق الحمص
5 بيضات
1 ملعقة صغيرة من الثوم
1 ملعقة صغيرة من الكمون
1 ملعقة صغيرة من فلفل الأحمر
1 ملعقة صغيرة من النبورة
1 ملعقة كبيرة من المعدونس المقطع
1 ملعقة كبيرة من القزبور المقطع
3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
ملح/إبزار



بطبوط بالخضر المقرمشة و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

البطبوط

إمزجي جميع المقادير حتى الحصول على عجينة متجانسة. ابسطي العجين و قطعيه على شكل دوائر صغيرة، اتركيه يرتاح قليلا ثم ضعيه ينضج فوق المقلاة.

قطعي الجزر، الخيار، القرع و البصل إلى شرائح رقيقة ثم تبلي. أضيفي صلصة نيوكمان، سكينجوير الطري، زيت الزنجلان، الكاوكاو و جبنة البلوك La Vache qui rit® المحكوة.



المقادير

250 غ سميدة رقيقة
250 غ من الدقيق
12 غ من الملح
12 غ من زيت الزيتون
6 غ من خميرة العجين
260 مل من الماء

جبنة البلوك La Vache qui rit®

2 حبات من الجزر
2 حبات من الخيار
2 حبات من القرع
1 حبة بصل أحمر
3 ملاعق من صلصة نيوكمان
1 ملعقة صغيرة من سكينجوير طري
محكوك
2 ملاعق كبيرة من زيت الزنجلان
2 ملاعق كبيرة من الكاوكاو المكسر
ملح/إبرار





بطبوط بالطون، الشرمولة و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

البطوط

إمزجي جميع المقادير حتى الحصول على عجينة متجانسة. اسطي العجين و قطعيه على شكل دوائر صغيرة، اتركيه يرتاح قليلا ثم ضعيه ينضج فوق المقلدة.

حضري الشرمولة، إمزجي جميع المكونات في إناء، تبلي و أضيفي شرائح الطون ثم جبنة البلوك La Vache qui rit® المحكوكة و اتركيهم جانبا.

املئي البطبوط بالطون و الشرمولة ثم جبنة البلوك La Vache qui rit® المحكوكة.





4 أفراد



60 دقيقة

المقادير

- 250 غ سميدة رقيقة
- 250 غ من الدقيق
- 12 غ من الملح
- 12 غ من زيت الزيتون
- 6 غ من خميرة العجين
- 260 مل من الماء

الشرمولة

- جبنة البلوك La Vache qui rit®
- 2 ملاعق كبيرة من الحامض المرقد و مطحون

عصير حامضة

- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الحار
- 1 ملعقة كبيرة من المعدنوس المقطع
- 1 ملعقة كبيرة من القزبور المقطع
- 8 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ملح/إبزار





البريوات



بريوات القمرون بالبسباس و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

الحشوة

اغسلي و قطعي البسباس. في مقلاة حمري البسباس مع زيت الزيتون، تبلي، أضيفي القمرون المقشر، اتركه ينضج ثم أضيفي عصير و مبشور الحامضة. خارج النار أضيفي الشبت.

قطعي جبنة البلوك La Vache qui rit® إلى مكعبات و أضيفيها إلى خليط القمرون و البسباس.

قطعي ورق البسطة على شكل طولي، ضعي حشوة القمرون و البسباس، قطعي جبنة البلوك La Vache qui rit® لفي ورقة البسطة على شكل بريوات ثم اقليها.



4 أفراد

45 دقيقة

المقادير

- 500 غ من ورقة البسطة
- جبنة البلوك La Vache qui rit®
- 400 غ من القمرون
- 3 حبات من البسباس
- 2 ملاعق كبيرة من الشبت المقطع
- 1 حامضة
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- لتر من الزيت للقلي
- 1 بيضة
- ملح/إبرار



بريوات بالخليع، البصل المعسل و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

الحشوة

قلي البصل في دهن الخليع مع الزيت. تبلي و اتركه يتحمر على النار لمدة 10 دقائق ثم أضيفي الخليع و جبنة البلوك La Vache qui rit® المقطعة إلى قطع صغيرة.

قطعي ورقة البسطيلة على شكل طولي، ضعي مقدار حبة جوز من الحشوة ثم لفيها على شكل بريوات و اقليها في الزيت، قطريها ثم قدميها.



المقادير

- 250 غ من ورقة البسطيلة
- 70 غ من جبنة البلوك La Vache qui rit®
- لتر من زيت القلي
- 2 جبات بصل
- 180 غ من الخليع
- عرش من الزيت
- ملح و إبزار



سيكار بالبصل المعسل، الكمون و جبنة البلوك La Vache qui rit®



طريقة التحضير

الحشوة

في مقلاة ضعي شرائح البصل مع زيت الزيتون للحصول على لون ذهبي، أضيفي التوابل، الحامض المرقد والمقطع. خارج النار، أضيفي القزبور والمعدنوس ثم تبلي.
قطعي جبنة البلوك La Vache qui rit® إلى مكعبات و أضيفيها إلى خليط البصل بعد أن يبرد ثم إحتفضي به جانبا.

قطعي ورق البسبيلة على شكل طولي، ضعي الحشوة، لفي ورقة البسبيلة على شكل سيكار ثم اغلقها بالبيض المخفوق و اقليها في زيت درجة حرارته 180°.



المقادير

- 500 غ من ورقة البسبيلة
- جبنة البلوك La Vache qui rit®
- 4 جبات من البصل المقطع
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- 1/2 ملعقة صغيرة من الثيورة
- 1 حامضة مرقدة و مقطعة
- 2 ملاعق كبيرة من القزبور المقطع
- 2 ملاعق كبيرة من المعدنوس المقطع
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 1 لتر من الزيت للقلي
- 1 بيضة
- ملح/إبرار



رمضان مبارك

