

فطائر بلحمة الصويا

المقادير:

1 كيلو طحين

1/2 كوب زيت نباتي

2 حبة فليفلة

1/4 باقة بقدرونس

3 حبّات بندورة (طماطم)

4 حبّات بصل يابس

1/4 كيلو لبن زبادي خالي من الدسم

2 كوب لحمة الصويا الناعمة

3 ملعقة كبيرة صنوبر

2 ملعقة كبيرة ربّ البندورة (معجون الطماطم)

1 ملعقة كبيرة ربّ الحرّ (معجون الفلفل الحار)

1 كوب دبس الرمان

5 أسنان (فصوص) ثوم مطحون

1 ملعقة صغيرة بودرة الحرّ

1 ملعقة صغيرة كمّون

1/2 ملعقة صغيرة بهار أبيض

1/2 ملعقة صغيرة بهار أسود

1/2 ملعقة صغيرة محلب

ملح

طريقة التحضير:

تقلّى لحمة الصويا مع القليل من الزيت النباتي. يضاف القليل من الملح والبهار الأبيض.

حشوة البندورة: تقطّع البندورة وتفرم في الخلّاط مع حبة فليفلة والبقدونس وحبّتان من البصل. يضاف رب الحر , رب البندورة, الثوم والبهار الحرو البهار الأبيض, والبهار الأسود. تضاف نصف قلية لحمة الصويا. تصفّى من الماء الزائد.

حشوة اللبن: يفرم البصل المتبقّي بالخلّاط ويضاف اللبن الزبادي. يضاف دبس الرمان, البهار الأبيض, الكمون, صنوبر. تضاف نصف قلية لحمة الصويا. تصفّى من الماء الزائد.

يخلط الطحين مع القليل من الملح, الزيت والمحلب. يزداد الماء تدريجياً ليصبح المزيج عجينا متماسكاً. تريح العجينة وتغطّى لمدة 20 دقيقة تقريباً.

تُرَقّ العجينة وتمد بالشوبك. تقطّع لدوائر بحجم حسب الطلب. توضع الفطائر في صواني للخبز وتدهن بحشوة اللبن أو بحشوة البندورة.

تخبز الفطائر لمدة 10 دقائق تقريباً.