

مناقيش بالزعر والجبنة

المقادير:

4 كوب طحين

2 ملعقة كبيرة خميرة فوريّة

1 ملعقة كبيرة سكر

2 ملعقة كبيرة محلب

1/2 كوب زيت نباتي

6 ملعقة كبيرة زعر

1/2 كوب زيت زيتون

1/2 حبة بصل يابس

1/2 حبة بندورة (طماطم)

500 غرام جبنة عكاوي

400 غرام جبنة فيتا

1 ملعقة صغيرة حبة البركة

1 ملعقة صغيرة سمسم

1/2 باقة بقدونس

2 حبة بصل أخضر

1/2 ملعقة صغيرة ربّ الحرّ (معجون الفلفل الحار)

ماء، ملح

طريقة التحضير:

خلطة الزعتر: تخلط نصف كمية الزعتر مع نصف كمية زيت الزيتون.

خلطة الزعتر مع البندورة والبصل: تخلط الكمية المتبقية من الزعتر والزيت. يفرم البصل والبندورة ناعما ويضافوا الى الخلطة.

خلطة الجبنة: تهرس نصف كمية الجبنة العكاوي المقووعة مسبقا.

خلطة الجبنة مع حبة البركة: تهرس باقي كمية الجبنة العكاوي. تضاف حبة البركة والسهم ويخلط المزيج جيداً.

خلطة الجبنة والبقدونس: تهرس جبنة الفيتا مع البقدونس المفروم. يضاف خضار البصل الأخضر الفروم ناعم. يضاف رب الحر ويخلط المزيج جيداً.

العجينة: يخلط الطحين مع الخميرة الفوريّة والسكر والملح والقليل من الملح على الناشف. يضاف الزيت النباتي ويدعك المزيج جيداً. يضاف الماء الفاتر تدريجياً خلال عجن المزيج لتصبح العجينة متماسكة. تريح العجينة لمدة 15 دقيقة تقريباً.

ترق العجينة وتمد بالشوبك. تقطع الى دوائر وتُصَف في صواني معدة للفرن. يمد كل نوع من الخليط على العجينة وفي صينية موحدة وتخبز لدرجة استواء العجينة وذوبان خليط الجبنة.

تقدّم المناقيش مع الخضار الطازجة.