

سوفلي بلحمة الصويا

المقادير:

١ كيلو ونصف بطاطس

200 غرام جبنة موزيريلا خالية من الدسم

3 حبّات بصل

1 كوب لحمة صويا ناعمة

1 كوب كعك مطحون

4 ملعقة كبيرة حليب قليل الدسم

زيت نباتي

4 ملعقة كبيرة صنوبر

1/2 ملعقة صغيرة محلب

1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب

1 ملعقة صغيرة بهار حلو

1/2 ملعقة صغيرة بهار أبيض

1 ملعقة صغيرة قرفة

ملح

طريقة التحضير:

تسلق البطاطس المقشّرة لتستوي جيداً.

يقلى الصنوبر مع القليل من الزيت النباتي في طنجرة صغيرة.

الحشوة: يقطع البصل ويضاف الى القليل من الزيت النباتي ليحمّر. تضاف القرقة, البهار الأبيض, البهار الحلو, القليل من الملح والقليل من جوزة الطيب. تضاف لحمة الصويا المنقوعة والمعصورة مسبقاً. تترك لمدة 5 دقائق على النار. يضاف الصنوبر المحمّر.

تصفى البطاطس وتهرس جيداً. يضاف المحلب وجوزة الطيب والقليل من الملح. يزداد من ماء السلق المغلية لتليين عجينة البطاطا. يضاف حليب البودرة وتدعك العجينة جيداً.

في صينية معدة للفرن يدهن القليل من الزيت النباتي في القعر وعلى الجوانب ويرش الكعك المطحون على الزيت المدهون بطبقة رقيقة. تقسم عجينة البطاطس الى قسمين. يمدّ أول قسم من عجينة البطاطا في قعر الصينية. تزداد طبقة من الحشوة فوقها وتوضع الطبقة الثانية من عجينة البطاطس فوق الحشوة. يرش الكعك المطحون على الطبقة الثانية من العجينة. وتضاف جبنة الموتزيريللا على الوجه. تخبز الصينية لمدة 10 أو 15 دقيقة تقريباً.

يقدم بجانبها سلطة من الملفوف, الجزر المبروش وحبوب الذرة مع صلصة عصير الليمون الحامض, زيت الزيتون والثوم.