

معجنات دقيق القمح المنكهة بالطماطم والريحان والمحمرة بالريحان والزبد النقي



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: صعب

(المكونات 4 اشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 80 g أوريغانو توماتو بوريه 500
- المكونات
 - بيض 4
 - جين بارميزان 200 جم
 - خبز مفتت 120 جم
 - دقيق 120 جم
 - زعتر جاف 1 حفنة
 - None
 - None



التحضير

قم بخلط المكونات جيدا لحين الحصول على مزيج ناعم ولين

.اترك العجين ليستريح في البراد لبضعة ساعات، بينما تقوم بتتقية الزيد

.خذ قالب الزيد وضعه في وعاء طهي بالبخار

لا تسحقوا الزيد بل أتركوها حتى تذوب تمامًا حتى تروا على سطحها طبقة بيضاء.عندما تتكون الطبقة البيضاء، خذوا ملعقة مخرمة (مغرفة مخرمة أو ملعقة) وقوموا بإزالة تلك الطبقة من خلال عملية قشد الزيد الذائب

.في الوقت ذاته أتركوا الزيد ليطهى قليلا وسرعان ما سوف تلاحظوا أن بقايا اللين سوف تترسب في قاع الوعاء وسوف يكتسب الزيد لون أصفر كثيف

الآن، باستخدام مغرفة ومصفاة من الشاش أو الكتان، اجمعوا الزيد المُصفى (ذلك السائل ذو اللون الأصفر القوي) واحفظوه. حاولوا عدم تقلاب الزيد حتى لا تكشطوا بقايا اللين المترسبة على القاع

قم بعمل المعجنات باستخدام هراسة بطاطس وقم بسلقها في كمية وافرة من الماء المالح، بمجرد أن تطفوا على السطح قم بتصفيتها وضعها في مقلاة مع ملعقة من الزيد المُصفى وبعض أوراق الريحان