

وصفة اليوم من مطبخ "نافذة مصر" : طريقة عمل " لانشون بيتي " (بدون لحم)



الأحد 28 يونيو 2015 12:06 م

فقرة " وصفة اليوم " من **نافذة مصر** اليوم " 11 رمضان " هتقدم ليكم طريقة عمل " لانشون بيتي " (بدون لحم)

المقادير :

- 5 بيضات
- 3/4 كوب زيت
- 3 قطع جبن مثلثات
- 2 مكعب مرقة لحم
- 3 ملاعق كبيرة دقيق
- 1 ملعقة كبيرة نشا
- 3 فصوص ثوم مفروم
- نصف ملعقة صغيرة حبهان مطحون
- 1 ملعقة صغيرة ورق لورا مطحون
- رشة ملح وفلفل
- 1/2 ملعقة لون "دم الغزال" أو زعفران
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود حصى أو ثمرات زيتون مخلىة

الطريقة :

تضرب المكونات بالكامل معا في الخلاط .. ثم يضاف الفلفل الحصى أو الزيتون المخلّى ويقلب مع الخليط

يوضع الخليط في كيس طويل (أكياس اللبن) ثم يغلق بإحكام مع ترك أكبر مساحة فارغة داخله وتفريغها من الهواء (هام).

يوضع الكيس داخل "علبة سمن" فارغة -إسطوانية الشكل (العلب ذات سعة الكيلو جرام) ونحرص على ألا تكون أطرافها مدببة

توضع علبة السمن وبداخلها الكيس في وعاء عميق ويغمر بالمياه حتى منتصف علبة السمن، ثم يزود الماء كلما قل حجمه حتى المنتصف فقط

يغطى الوعاء ويترك من ساعة ونصف إلى ساعتين على نار متوسطة

يترك ليبرد ثم يوضع في الثلاجة قبل أن يُخرج من الكيس ثم يقطع كما في الصورة