اصابع الموزاريلا بالفرن

المقادير:

- 2 بيض
- 2 ملعقتان طعام زبدة
- كوب فتات الخبز
- ملعقتان طعام حليب
- كوب طحين
- كوب بقسماط
- ½ كيلو جبنة الموزاريلا

طريقة التحضير:

- قطعي الجبنة لأصابع، ثم اضغطيها بين راحتي اليدين لتأخذ شكل أسطواني تقريباً.
- ضعي البقسماط وفتات الخبز في وعاء وحركي جيداً، وفي وعاء ثاني اخفقي البيض مع الحليب باستخدام الشوكة، وضعي الطحين في وعاء ثالث.
- ضعي كل قطعة من الجبنة في صحن الطحين، ثم في خليط البيض ثم في خليط فتات الخبز.
- ضعي أصابع الموزاريلا في الثلاجة لمدة 30 دقيقة، ثم انقلي الموزاريلا من الثلاجة إلى صينية فرن محضرة بورق الزبدة.
- سخني الزبدة حتى تذوب، واسكبيها كرذاذ على أصابع الموزاريلا، ثم انقلي صينية الجبنة لتخبز بالفرن على درجة 400 فهرنهايت لمدة حوالي 8-10 دقائق.
- انقلي أصابع الجبنة إلى صحن التقديم وقدميها للاستمتاع بها مع صلصة التغميس التي تجدينها مناسبة.

الف صحة!