فطيرة الحبش والزيتون

المقادير:

- 200 غ من الطحين
- خميرة
- 3 بيضات
- 10 سنتيلتر من زيت الزيتون
- 10 سنتيلتر من القشدة السائلة
- 150 غ من الزيتون الأخضر الخالي من البذور
- 3 شرائح من لحم الحبش المقدد
- باقة زعتر
- 25 غ من الزبدة
- ملح وفلفل

طريقة التحضير:

- يحمّى الفرن (180 درجة مئوية).
- يوضع الطحين والخميرة في وعاء، تصنع حفرة في وسط الطحين ويضاف البيض. يخفق المزيج مع إضافة الزيت تدريجياً ومن ثمّ القشدة السائلة ويخفق المزيج جيداً.
- يقطّع الحبش إلى مكعّبات صغيرة ويضاف إلى العجين مع أوراق الزعتر والزيتون المقطع إلى دوائر.
- يحرّك المزيج جيداً، يدهن قالب معدني بالزبدة ويوضع فيه العجين، ثمّ يخبز لمدة 40 دقيقة.
- يقدّم الطبق ساخناً أو بارداً.

الف صحة!