طريقة تحضير فطيرة الدجاج

الفطيرة هي دائماً مخبوزة، وغالباً تُصنع من عجينة الحلويات وتُغطى بحشوة ذات مذاق حلو أو مالح، وهي متنوعة بأشكالها وأحجامها ومكوناتها، إذ يمكن خبزها مع الدجاج او اللحمة او الخضروات والفواكه والمربى. وظهرت الفطيرة في بادئ الامر في بريطانيا في القرن الثاني عشر.

أما لحم الدجاج، فهو من أنواع اللحوم التي تلقى إقبالاً واسعاً بين الناس، وله فوائد عدة ويدخل في الكثير من الأطباق الرئيسية والأطباق الجانبية. ويُؤكل الدجاج في جميع أنحاء العالم بأشكال متعددة كالدجاج المشوي والمقلي.

أدناه، ستجدين طريقة سهلة لتحضير فطيرة الدجاج بالجبنة والفطر.

المقادير:

- عجينة الباف بيستري.
- نصف كوب من الفطر (الطازج او المعلّب حسب الرغبة).
- ملعقة كبيرة من الزبدة.
- كوب واحد من جبنة الموزاريلا.
- نصف ملعقة صغيرة من البهار الحلو.
- نصف ملعقة صغيرة من البهار الأسود.
- نصف ملعقة من الملح.
- ملعقتان كبيرتان من الطحين.
- نصف كوب من الكريمة.
- صفار بيضة واحدة.
- ملعقة كبيرة من الحليب لدهن فطيرة الدجاج.
- كوب من مرقة الدجاج.

- دجاجة واحدة مسلوقة (خالية من العظام والجلد).

طريقة تحضير فطيرة الدجاج بالجبنة والفطر:

تضعين العجينة على صينية مغطاة بالطحين، وتعملين على رقّها للحصول على شكل مستطيل طويل تبلغ سماكته نصف سنتيمتر. ثم تقومين بتقطيع المستطيل إلى نصفين، حيث يكون أحدهما أكبر من الثاني، بعدها تضعين النصف الأكبر في صينية مستطيلة مخصصة للفرن.

من ثمّ تقومين بتسخين الزبدة في مقلاة على نار خفيفة، وتنثرين عليها الفطر (الطازج او المعلّب) لبضع دقائق، وبعدها تُضيفين الدجاج وتعملين على تقليب جميع محتويات المقلاة على نار هادئة.

وفي الوقت عينه، تقومين بتسخين الكريمة في مقلاة أخرى وأيضاً على نار خفيفة حتى تشتد دون أن تغلي، ثمّ تذوبين في خليط الكريمة مرقة الدجاج وتطفئين النار.

من بعدها، تضيفين خليط الدجاج والجبنة والفطر على المستطيل الأول من العجينة، وتسكبين فوقه خليط الدجاج بالكريمة وتضعين فوقهم المستطيل الثاني من العجينة.

ويمكنك تزيين الفطيرة بالطريقة التي تريدين، ومن بعدها قومي بدهن الفطيرة بمزيج الحليب وصفار البيض، وافتحي فجوة صغيرة بواسطة سكين في وسط الفطيرة للسماح بخروج الرطوبة التي تعلق في داخلها خلال عملية الخبز.

عندها الإنتهاء من تحضير الفطيرة، قومي بتحمية الفرن على حرارة 180 درجة مئوية، واخبزي فيها الفطيرة لمدة ثلاثين دقيقة حتى يُصبح لونها مائل إلى الذهبي.