

طريقة سريعة وسهلة لتحضير فطيرة الجبن بالسبانخ

وقت التحضير: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 7 أشخاص

المقادير:

- 1 عبوة عجينة البف باستيري، مربعات
- 300 غ سبانخ، مفروم
- 175 غ جبنة فيتا، مفتتة
- 2 صفار بيض
- 6 ملعقة كبيرة صنوبر
- 4 ملعقة كبيرة زبيب
- 2 فص ثوم، مهروس
- 3 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. ينقع الزبيب في مياه دافئة.
2. في مقلاة، يوضع ملعقة زيت ثم يضاف الثوم ويطهى ليدبل.
3. يضاف السبانخ ويبتل بالفلفل الأسود والملح ويطهى على النار حتى يذبل. يرفع المزيج ويصفى من الزيت.
4. في المقلاة نفسها، يضاف ملعقتين من زيت الزيتون ويحمّص الصنوبر.
5. يضاف السبانخ والزبيب الى المقلاة مع التحريك لبضع دقائق.
6. تضاف جبنة الفيتا الى المزيج.
7. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
8. يسكب المزيج فوق العجينة وتسكّر بطبقة من العجين وتدخل الى الفرن لحوالي 40 دقيقة حتى تتحمّر جيداً.
9. تقطع الفطيرة وتقدّم ساخنة أو دافئة.