# عيدان الجبنة

المكونات:

- 75 غ طحين القمح الكامل
- 50 غ طحين أبيض
- 100 غ زبدة،
- 1 بيض، يفصل الصفار عن البياض
- 25 غ جبنة شيدر
- 25 غ جبنة الموزاريللا
- رشة فلفل أحمر حلو
- ½ ملعقة صغيرة من حبة البركة(الحبة السوداء(
- ملعقة صغيرة كركم (عقدة صفراء(

طريقة التحضير:

- اخلط الطحين في وعاء عميق وافركه بالزبدة حتى يتحول إلى ما يشبه الفتات.
- أضف صفار البيضة وجبنة الموزاريللا والفلفل الأحمر والكركم. حرك المزيج بالشوكة ثم اعجنه حتى تصبح العجينة متجانسة وطرية.
- مدّ عجينة الجبنة بعد أن ترشّ تحتها الطحين حتى لا تلتصق بالسطح. يجب أن تكون سماكتها 5 ملم . قطعها إلى عيدان طويلة وادهنها ببياض البيضة المخفوق.
- رش عليها حبة البركة.
- أدخل الصينية إلى فرن حرارته 200 درجة مئوية لمدة 10- 12 دقيقة.