

وصفات شهية بعجينة الباف باستري الجاهزة

عجينة الباف باستري الجاهزة هي أساس رائع للعديد من الوجبات السريعة والسهلة التحضير ولتحضير المقبلات.

إليك وصفات شهية بعجينة الباف باستري الجاهزة التي ستحبها عائلتك وأصدقاؤك بالتأكيد. وصفات لذيذة وسهلة التحضير كما تصلح كوجبة إفطار.

1- الجبن والبروكولي

المكونات:

- 2 كوب البروكلي
- 2 كوب لحم خنزير مقدد
- 1 كوب جبن مبشور
- 1/2 كوب مايونيز
- 2 عود بصل أخضر
- 800 غ عجينة الباف باستري

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 190 مئوية.
2. يفرم البروكلي في الخلاط الكهربائي.
3. يضاف البصل والجبن والمايونيز.
4. تنشر الحشوة فوق العجين وتنصع شكل جديلة.
5. تخبز العجينة لمدة 20 دقيقة.



2- فطيرة اللحم والفلفل

المكونات:

- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 بصل
- 1 فلفل حلو
- 500 غ لحم بقر مطبوخ أو دجاج

- 1 علبة عجین الباف باستري
- 12 شريحة جبن صلب

للصلصة:

- 2 ملعقة كبيرة قشدة حامضة
- 2 ملعقة كبيرة مايونيز
- 1 ملعقة صغيرة خردل
- 1/4 ملعقة صغيرة ثوم مجفف
- 1/8 ملعقة صغيرة فلفل اسود

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 190 مئوية.
2. تُذوّب الزبدة ويقلّى البصل والفلفل.
3. اقطع العجين إلى 8 قطع.
4. توضع في قالب أو على ورق مبطن بالزبدة.
5. تضاف طبقات الحشوة: الجبن ، لحم ، بصل ، فلفل ، جبن.
6. تلف حواف قطع العجين فوق الحشوة.
7. تخبز الفطيرة لمدة 30 دقيقة ليتحول إلى لون ذهبي.
8. تترك الفطيرة لتبرد.
9. تخلط جميع مكونات الصلصة.
10. قدم الفطيرة مع الصلصة.



3- لفائف الجبن والسبانخ

المكونات:

- 1 علبة عجین الباف باستري
- 1 علبة جبن كريمي
- 1/4 كوب جبن صلب مبشور
- 2 ملعقة كبيرة سبانخ مفروم طازج
- بقدونس للزينة

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 190 مئوية.
2. في وعاء صغير ، يخلط الجبن الكريمي مع الجبن الصلب والسبانخ.

3. تقطع العجينة إلى 8 مثلثات.
4. توضع الحشوة فوق كل قطعة من العجينة ثم تقوم بلفها ، بدءاً من الحافة الأوسع.
5. توضع الفطيرة على ورق خبز وتشوى في الفرن لمدة 12 دقيقة.



4- فطيرة الدجاج والجزر والبصل الأخضر

سوف تحتاج:

- 500 غ دجاج مفروم ، مطبوخ
- $\frac{1}{2}$ كوب صلصة طماطم حارة
- $\frac{1}{2}$ كوب جزر مبشور
- $\frac{1}{4}$ كوب بصل أخضر
- 150 غ جبن صلب مبشور
- 1 علبة عجينة باف بايستري

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 190 مئوية.
2. يخلط الدجاج مع صلصة الطماطم.
3. يُضاف الجزر والجبن والبصل الأخضر المفروم. ويخلط المزيج جيداً.
4. يقسم العجين إلى 5 قطع متساوية.
5. توضع قطع العجين على صينية خبز أو في قالب منفردة عن بعضها بشكل دائرة.
6. يوضع الحشوة بوسط قطع العجين مع ترك فراغ بالمنتصف بواسطة كوب.
7. يزال الكوب وتكسر حواف العجين إلى المركز.
8. تخبز الفطيرة في الفرن لمدة 30 دقيقة لتصبح ذهبية اللون.

5- لفائف هوت دوغ على السبخ

المكونات:

- 1 علبة عجينة باف بايستري
- 4 قطع هوت دوغ
- 100 غ من الجبن الصلب
- 1 صفار بيض
- أسياخ خشبية طويلة للتقديم

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 190 مئوية.
2. تقطع العجينة إلى 8 مثلثات متساوية.
3. يقسم الهوت دوغ إلى نصفين .
4. يوضع كل نصف حبة هوت دوغ على سيخ.
5. تقطع الجبنة الى 8 شرائح.
6. يوضع نصف الهوت دوغ وشريحة جبن على الحافة الأوسع لكل مثلث.
7. تلف العجينة.
8. يوضع اللفائف في قالب خبز وتدهن بصفار البيض وتشوى لمدة 15 دقيقة.

