



منقوشة فول بالخطة المصرية

المكونات:

- فول حداائق كاليفورنيا بالخطة المصرية
- 5 أكواب من الدقيق
- 2 ملعقة كبيرة خميرة
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- رشة ملح
- نصف كوب زيت
- ماء دافئ للعجن
- فلفل أخضر
- قطع طماطم صغيرة
- ملعقة صلصة
- سمن

طريقة التحضير:

- أولاً تحضير العجينة.
- أضيفي الدقيق في وعاء العجن، ثم أضيفي السكر، الخميرة، الملح ويتم تقليب المكونات.
- اصنعي فجوة في وسط المكونات لإضافة الزيت والماء،
- أبدأي بالعجن وإضافة الماء تدريجياً حتى تلين العجين لمدة 7 إلى 8 دقائق.
- أترك العجين يخمر في طبق مغطى مدهون بالزيت من ساعة إلى ساعة ونصف حسب درجة حرارة الغرفة.
- بينما تجهدي العجينة، يُبدأ تحضير الحشو أضيفي فول كاليفورنيا جاردن بالخطة المصرية في وعاء و قومي بهرسه ثم أضيفي الفلفل الأخضر و الطماطم والصلصة واخلطيهم معاً
- لفي العجينة على شكل دوائر باستخدام مشاية، ثم قطعيها بأحجام كبيرة وصغيرة، ثم ضعها على صينية و ضعي عليها خطة الفول ثم ضعها في الفرن
- أبدأ في تحضير البيض المقالي بإضافة سمن في طاسة ثم نضيف البيض المسلوق حتى يتحمر من جميع الاتجاهات
- قطعي البيض أيل نصفين و ضعيه على المنقوشة بعد خروجها من الفرن



وقت التحضير
50 دقيقة



تكفي حوالي
من 4 ل 6 أفراد