

خبيزات معمرين Pan de pita relleno

مقادير العجينة:

100 جرام طحين الذرة بدون كلوتين (sin gluten).
100 جرام طحين خاص قليل البروتينات (bajo en proteínas)
1 كيس خميرة الخبز.
ماء دافئ
شوية الملح
شوية السكر
خلطي كل المقادير و عجني بالماء دافئ (مثل الخبز). خليه يخمر ثم طلقه بالماء و قطعي بالكاس دوائر و خليه تخمر مرة أخرى. طيبها في مقلاة ديال الرغيف.

مقادير الحشوة:

صاصة طماطم
1 بصلة صغيرة مشلضة
1 فلفلة خضراء مقطعة صغيرة
1 فلفلة حمراء مقطعة صغيرة
200 جرام ديال شمبينيونس مقطع صغير
زيتون بلا عظم مقطع صغير
زيت الزيتون
شوية ديال المعدنوس.

الطريقة:

قطعي الخضر طراف صغار، ثم شحريها مزيان في الزيت، لما تبرد أضيفي لها الزيتون مقطع ثم عمري الخبيزات بهاذ الحشوة.

ملاحظة: هذه الوصفة ليست باللغة العربية الفصحى