



فتة ورق عنب محشي

ورق العنب المحشي من الأطعمة المفضلة للعائلات العربية، ولكن تحضير هذا الطبق من الصفر قد يستغرق وقتًا طويلاً. وفر الوقت والجهد دون المساومة على المذاق التقليدي الرفيع باستخدام ورق عنب قودي المحشي. قدم نفس الطعم الشهى بأقل جهد ممكن.

حصة تقديم 12



تعليمات

- أخلط الزبادي اليوناني مع الملح، والثوم، وعصير الليمون
- في زبدية واسعة، ضع 5 غ من البصل المقلّي، ١٠ غ من الرمان و ٢٠٠ غ من حشوة ورق العنب
- أضف ٥٠ غ من الزبادي اليوناني، ٥ غ من رقائق الخبز العربي المقلّي، ٥ غ من الصنوبر المحمص، أضف طبقة أخرى وأضيفي على إليها الزبادي.
- زين الطبق بالسماق، والرمان، والبقدونس، والصنوبر، والبصل المقلّي، ورفائف الخبز العربي، ودبس الرمان

المكونات

ورق عنب قودي محشي	400 غ
دبس الرمان	50 غ
رمان	30 غ
زبادي يوناني	200 غ
السماق	10 غ
عصير ليمون	50 مل
ملح	5 غ
ثوم مفروم	10 غ
بصل مقلّي	15 غ
رفائف الخبز العربي المقلّي	15 غ
صنوبر محمص	10 غ
بقدونس مفروم	5 غ