

HALAL

Robert

حلال



Robert Filo Triangles

(approx. 20-25 triangles)

سمبوسة روبرت

(٢٠-٢٥ قطعة سمبوسة تقريبا)

Ingredients:

- Robert Cocktail Sausages
- 300g spinach
- ½ tablespoon chilli sauce
- 1 teaspoon pomegranate sauce
- Cumin and salt
- 2 eggs
- Olive oil
- 225g filo dough

المكونات:

- نفاق روبرت المشكلة
- ٣٠٠ جرام سمبناخ
- ½ ملعقة صلصلة فلفل حار صغيرة
- ملعقة صلصلة رمان صغيرة
- كمون وملح
- بيضتين
- زيت زيتون
- ٢٢٥ جرام جلاش

الطريقة:

Method:

1. Fry chopped spinach in a frying pan.
2. Put in a bowl and add spices and eggs.
3. Cut filo dough into strips of 10 cm
- brush with oil and milk.
4. Put spinach stuffing and sausages on the corner of the strip.
5. Fold over, make triangles and brush with oil.
6. Bake in the oven at 200° C for approx. 20 minutes.

- ١- خمر السبناخ المفرومة في القلاة.
- ٢- توضع السبناخ في طبق عميق وتضاف التوابل والبيض.
- ٣- يقطع الجلاش إلى شرائح طولية بحيث يبلغ طول الشريحة الواحدة ١٠ سم - وتدهن كل شريحة بالزيت والحليب.
- ٤- توضع السبناخ والتفانق في أي زاوية من أحد طرفي الشريحة .
- ٥- تطوى كل شريحة بمحتوياتها بحيث تتخذ شكل مثلث وتدهن بعد ذلك بالزيت.
- ٦- توضع الشرائح في الفرن عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة تبلغ ٢٠ دقيقة تقريبا.

TIP! Great to serve as finger foods at parties

نصيحة! تعطي انطباعا جيدا عند تقديمها كطعام خفيف في الحفلات