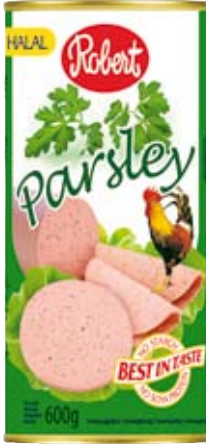


HALAL

Robert

حلال



Robert Ginger pie

فطيرة روبرت بالزنجبيل

(10 portions)

(10 أفراد)

Dough ingredients:

25g yeast mixed in 2½ dl water
1½ teaspoon salt, 1½ tablespoon oil
120g oatmeal, 300g flour

Stuffing ingredients:

Robert Luncheon Meat, in cubes
A pinch of ground and fresh ginger
½ garlic clove and white ground pepper
400g onions and 400g apples, in cubes
200g sliced leeks and 12g curry

Egg mass ingredients:

2 eggs and 3 egg whites
2 dl low-fat milk
Salt and white ground pepper

Method:

1. Mix dough ingredients, knead the dough and let rise.
2. Fry onions, leeks and apples in curry and spread on pie with salt and pepper.
3. Mix egg mass ingredients and spread on pie.
4. Bake in oven for 35 minutes at 170° C and garnish with Luncheon Meat.

مكونات العجينة:

٢٥ جرام خميرة مزوجة بـ ٢½ ديسيلتر من الماء
١½ ملعقة ملح صغيرة و١½ ملعقة زيت صغيرة
١٢٠ جرام شوفان و ٣٠٠ جرام دقيق

مكونات الحشوة:

لانشون روبرت مقطع إلى مكعبات
قليل من الزنجبيل المطحون والزنجبيل الطازج
½ فص ثوم وفلفل أبيض مطحون
٤٠٠ جرام بصل و ٤٠٠ جرام تفاح مقطع إلى مكعبات
٢٠٠ جرام كرات مقطع إلى شرائح و ١٢ جرام كاري

مكونات خلطة البيض :

بيضتين كاملتين وبياض ٣ بيضات
٢ ديسيلتر من الحليب قليل الدسم
ملح وفلفل أبيض مطحون

الطريقة:

- ١- تخلط مكونات العجينة وتعجن وتترك لتخمر.
- ٢- يحمر البصل والكراث والتفاح مع الكاري وينثر الملح والفلفل فوق الفطيرة.
- ٣- تخلط مكونات خلطة البيض وتنتثر فوق الفطيرة.
- ٤- توضع الفطيرة في الفرن لمدة ٣٥ دقيقة عند ١٧٠ درجة مئوية وجمّل بالانشون.