

# طريقة تحضير فطائر الصاج التركية

Posted on 2017 ,20 ديسمبر



Category: [المطبخ الاصيل](#)

بواسطة: المحيط

فطائر الصاج، هي عجينة يتم وضعها على صاج ساخن بدلاً من الفرن وتؤكل مع أصناف مختلفة من الأطعمة، وتعود أصول هذه الفطائر إلى تركيا حيث تم تحضيرها لأول مرة بعدها أصبحت تحضر في جميع الدول. يمكن ضمّ هذا الطبق إلى قائمة أطباق الريجيم خاصّة إذا احتوى على الخضروات فهو مشبع وخفيف، ولا يسبّب الزيادة في الوزن لعدم احتوائه على كمّية كبيرة من الدهون واليكم أسهل طريقة لتحضيرها .

## مكونات فطائر الصاج

- كوبان من الطحين الأبيض .
- كوبٌ من طحين القمح .
- نصفُ ملعقةٍ صغيرةٍ من الملح .
- ربعُ كوبٍ من زيت الزيتون .

- كوبٌ من الماء •

## لحشو فطائر الصاج

- ملعقةٌ كبيرةٌ من الزيت النباتي •
- خمس مائة غرام من اللحم المفروم •
- عودان من البصل الأخضر المفروم فرماً ناعماً •
- ثلاثة فصوص من الثوم المهروس •
- حبةٌ من الفلفل الأخضر الحار المفروم فرماً ناعماً •
- ملعقةٌ صغيرةٌ من البهارات المشكّلة •
- ملعقةٌ صغيرةٌ من الملح •
- ربع ملعقةٌ صغيرةٌ من الفلفل الأسود المطحون •
- نصفُ ملعقةٌ صغيرةٌ من الكركم •
- ملعقةٌ صغيرةٌ من الكزبرة المطحونة •
- نصفُ ملعقةٌ صغيرةٌ من القرفة المطحونة •
- نصفُ ملعقةٌ صغيرةٌ من الكمون •
- ملعقتان كبيرتان من دبس الرمان •
- نصفُ كوبٍ من البقدونس المفروم •

## طريقة تحضير فطائر الصاج

- انخلي الطحين الأبيض، وطحين القمح مع الملح في وعاء الخلاط الكهربائي •
- شغلي الخلاط على سرعة بطيئة، ثم أضيفي الزيت، والماء وحركي المكونات لمدة خمس دقائق حتى تتشكّل لديك كرة من العجينة ناعمة وملساء •
- قطّعي العجينة إلى كرات صغيرة، ثم ضعها في صينية مدهونة بالقليل من الزيت، وغطّيها حتى تتخمر وترتاح لمدة ساعة •
- على الأقل •
- حضري الحشوة عن طريق وضع الزيت في مقلاة فوق نارٍ متوسطة الحرارة، ثم أضيفي اللحم وقلّبي حتى يجفّ ويصبح لونه بنياً •
- أضيفي البصل، والثوم، والفلفل الأخضر، والبهارات، والملح، والفلفل الأسود، والكركم، والقرفة، والكمون. قلّبي المكونات جيداً ثم أضيفي دبس الرمان، والبقدونس، ثم ارفعي اللحم عن النار واتركيه جانباً •
- ضعي القليل من الزيت في طبق كبير، ثم افردي كرةً من العجينة فيها بأطراف أصابعك حتى تصبح رقيقة •
- ضعي ما مقداره ملعقةٌ كبيرةٌ من حشوة اللحم في وسط العجينة، ثم اثني أطراف الفطيرة مع الضغط بخفةً لتتماسك أطراف العجينة، أكملّي بقيّة العجينة والحشو . ضعي الصاج أو مقلاةً واسعةً سميقة القاعدة فوق نارٍ متوسطة الحرارة حتى تسخن

. تماماً

- ضعي كلّ فطيرةٍ فوق الصاج وقلّبيها عدّة مرّات إلى أن تُصبح ذهبية اللون وتنضج العجينة
- قدّمي فطائر صاج اللحم مع المخلّلات واللبن الزّبادي بالهناء والشفاء