

طريقة عمل الصفيحة باللحمة

Posted on 2019 , 17 مايو



Categories: [المطبخ الشامي](#), [معجنات ومخبوزات](#)

: بواسطة

الصفيحة أحد أشهر الأكلات الشعبية في الشام بشكل عام وفي فلسطين، وتتميز بنكهاتها المختلفة. إليكم مقادير الوجبة منها وطريقة تحضيرها لتقديمها على مائدة العائلة

مقادير الصفيحة

- كوب دقيق 4
- كوب لبن رائب
- ملعقة صغيرة خميرة جافة 3
- نصف كوب زيت زيتون
- كوب ماء فاتر

:الحشو

- نصف كيلو لحم مفروم
- كوب لبن رائب 1/3
- بصل مفروم ناعم 4
- ملعقة كبيرة خل
- حبات بندورة مقشرة ومقطعة دوائر 5
- ملح
- ملعقة زيت نباتي 2
- ربع ملعقة قرفة
- ربع ملعقة فلفل أسود
- صنوبر للتزيين

طريقة عمل الصفيحة باللحمة

1. نخلط الخميرة مع الماء وزيت الزيتون والدقيق واللبن الرائب لنحصل على عجينة طرية ومتماسكة، ونتركها ترتاح لمدة ساعتين.
2. نفرم البصل صغير، ونضع زيت داخل مقلاة ونرفعها على النار وبعد أن نسخن الزين نضيف البصل ونقلب حتى يذبل ويصبح لونه مائل للذهبي.
3. نضيف الملح والفلفل والخل والبصل إلى اللحم ونقلب، ثم نضع كمية زيت في مقلاة ونضع خليط اللحم ونقلبه حتى ينضج اللحم.
4. نضيف الطماطم والخل واللبن الرائب والطحينة على اللحم ونقلب حتى يجف قليلا.
5. نقطع العجينة دوائر صغيرة، ونضغطها ونتركها ترتاح 10 دقائق، ونضع فوقها خليط اللحم ونضغطها، وتزين بالصنوبر.
6. ندهن صينية بقليل من الزيت ونرص فيها الصفيحة، ندخلها الفرن على حرارة 180 لمدة 10 دقائق وتقدم.