

فطيرة مندي بالدجاج



إعداد

1. يقلى اللوز والزبيب مع الزيت النباتي لمدة ٣ دقائق. يترك جانباً.
2. تسخن ملعقة كبيرة من الزيت النباتي في قدر غير لاصق، يضاف إليه ١ كلغ من قطع الدجاج، ويترك حتى يصبح لونها بنيًا، لمدة ١٠ دقائق.
3. تضاف خلطة المندي من ماجي® و ٤ أكواب من الماء الساخن، تقلب حتى تذوب.
4. يضاف كوبين من أرز البسمتي، يحرك بلطف، يغطى ويترك على نار خفيفة حتى ينضج لمدة ٢٠ دقيقة. وبعدها يكشف الغطاء ويحرك بالشوكة. يترك الأرز حتى يبرد قبل أن يتم لقه بعجين الفيلو.
5. تدهن الزبدة في وعاء عميق. ثم تدهن شرائح عجينة الفيلو بالزبدة مع مراعاة ترتيب الشرائح حتى يغطوا بالكامل في الوعاء. يجب المحافظة على العجينة على حافة الطبق للتمكن من لف الأرز.
6. في طبق الغراتان، يضاف اللوز والزبيب المقلى ويصب الأرز فوقه. تغطى الحشوة بالعجين. مع ضرورة الضغط على حواف العجين معاً لإغلاق الحشوة.
7. تخبز لمدة 45 دقيقة في فرن محمى على حرارة 180 درجة مئوية. يقلب الطبق على طبق التقديم. يُزين الطبق باللوز المحمص والبقدونس الطازج.

المكونات

- م ك زيت نباتي
- كغ صدر دجاج
- إناء خلطة المندي من ماجي®
- أكواب أرز بسمتي
- أكواب ماء
- 1/2 2/1 كوب زبيب
- 1/2 2/1 كوب لوز
- غ عجينة الفيلو
- مل زيت نباتي

55 الدقائق ⌚

6 ⏩

54.68 غ	الكربوهيدرات
686.58 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
32.88 غ	الدهون
23.4 غ	الأساسية
40.37 غ	بروتين
91.7 غ	الدهون المشبعة
348.56 مغ	صوديوم
13.57 غ	السكريات