

فطيرة الكنافة والبشاميل



المكونات

- مغلف خلطة البشاميل من ماجي®
- حزمة شعيرية
- م ك زبدة بدون ملح
- متوسط بصل
- مكعبات مرقة الدجاج من ماجي®
- 1/2 2/1 كوب ماء
- متوسط دجاج أو روبيان أو مزيج من الاثنين (اختياري)
- كوب فطر أبيض مقطع
- غ الكراث الخام
- أكواب حليب قليل الدسم
- م ك زيت زيتون
- 1/2 2/1 كوب جبنة موزيرلا

إعداد

1. يُسخّن الفرن مسبقاً على حرارة 180 درجة مئوية ويُوضع الرف في الوسط.
2. في وعاء كبير، تُمزج الكنافة مع الزبدة المُذابة وتُوضع في قالب للفتائر.
3. تُخبز في الفرن لمدة 10 دقائق حتى يصبح لونها ذهبياً قليلاً.
4. في هذه الأثناء، يُسخّن زيت الزيتون في مقلاة متوسطة الحجم ويُقلّى البصل حتى يصبح طرياً ويُضاف الدجاج والماء ومكعب مرقة الدجاج من ماجي® ويُطهى حتى ينضج بالكامل.
5. يُضاف الفطر والكراث ثم يُحرك المزيج.
6. في وعاء طبخ، يُمزج الحليب مع خلطة البشاميل من ماجي® ويُوضع على النار مع التحريك المستمر حتى يصبح سميكاً. يُرفع عن النار ويوضع جانباً.
7. يُضاف خليط الدجاج فوق الكنافة.
8. تُسكب صلصة البشاميل فوق خليط الدجاج. يُمزج بعض البشاميل مع جبنة الموزاريللا ويُسكب أعلى المزيج، ثم يُخبز على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح لون الكنافة ذهبياً في الجوانب.

45 الدقائق

أشخاص 6

74.22 غ	Carbohydrates
511.92 كيلو سعرة حرارية	Energy
18.17 غ	Fats
73.3 غ	Fiber
13.38 غ	Protein
12.8 غ	Saturated Fats
1197.8 مغ	Sodium
21.06 غ	Sugars