

# بف بيستري باللحم المفروم والخضار

## طريقة التحضير

### 1 تحضير الحشوة

نسخن الزيت في المقلاة.  
نضيف البصل ونقلبه حتى يذبل.  
نضيف اللحم المفروم ونقلب حتى يتغير لونه.  
نضيف الجزر والخضار.  
نتبل بالملح، الفلفل، والبهارات.  
نترك الخليط حتى ينضج ويجف قليلاً ثم نتركه يبرد.

### 2 تجهيز البيستري

نفرد عجينة البف بيستري ونقطعها مربعات أو مستطيلات.  
نضع كمية من الحشوة في المنتصف.  
نغلقها (مثلث، رول، ظرف) ونضغط الأطراف جيداً.

### 3 الخبز:

نرتب القطع في صينية مبطنه بورق الزبدة.  
ندهن الوجه بالبيض.  
نرش سمسم أو حبة البركة.  
نخبز في فرن مسخن مسبقاً على 180°م لمدة 20-25 دقيقة حتى تنتفخ وتتحمر.

## المكونات

- باكيت عجينة بـف بيستري جاهزة.
- 300 غرام لحم مفروم.
- بصلة صغيرة مفرومة.
- جزرة مبشورة.
- نصف كوب بازلاء أو فلفل رومي مفروم.
- 2 ملعقة زيت.
- ملح وفلفل أسود.
- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة.
- ½ ملعقة صغيرة بابريكا.
- رشة قرفة (اختياري).
- بيضة مخفوقة لدهن الوجه.
- سمسم أو حبة البركة (اختياري).

## مربعات بف بيستري

وقت الطهي  
30 دقيقة

يكفي لـ  
4 أشخاص



شركة بولند و الغرابلي  
BOLAND & GHARABALLY COMPANY