

بطاقة
مصر الآن
للمعالم
الأسك

طبقاً لأد
الشريد
من خلا
فر ٣٤
للمعالم
الإسلام

بنتك ف
QUE MISR
تعمل معاً
8888
misr.com



بالفيديو.. أهم الأخبار فى نشرة اليوم السابع المصورة للتاس |



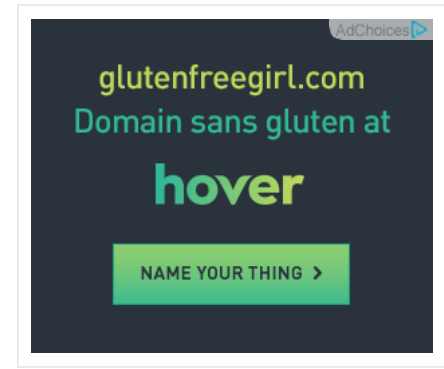
الرئيسية < المرأة

الشيف "سلوى الغرباوى" تقدم طريقة إعداد "الباتيه" فى المنزل

الجمعة، 13 مارس 2015 - 09:07 م



الباتيه المنزلى



الأكثر قراءة

"عمرو أديب" يعرض صور ماكينات العاصمة الجديدة: دى أخرى فى مصر

هشام رازى لـ "اليوم السابع": 12.5 مليار دولار مساعدات واستثمارات خليجية تساعد فى دعم الاحتياطى والاقتصاد المصرى.. ويؤكد: انتهاء السوق السوداء و10 أضعاف زيادة فى الحصيلة الدلارية بعد قرارات ضبط سعر الصرف

مديرة صندوق النقد تستشهد بأغنية أم كلثوم "وما نيل المطالب بالتمنى"

محمد العريان: استقرار مصر ضمان للمنطقة.. والبداية من شرم الشيخ

الغرف التجارية السعودية: سنستثمر 5 مليارات ريال فى مصر الفترة المقبلة

رجل الأعمال محمد العبار: مؤتمر شرم الشيخ "مذهل" ويؤكد ثقة العالم بمصر

خلال كلمته بالمؤتمر الاقتصادى.. جون كيرى: مصر تعود لدورها المحورى.. وملتزمون بالعمل معاً لتحقيق الرفاهية.. والرئيس السيسى جدير بالإشادة.. ويؤكد: إدارة أوباما تؤكد دعمها الكامل للقاهرة الفترة

كتبت رانيا سعد الدين

"الباتيه" من المخبوزات الفرنسية التى نالت إعجاب جميع الأسر المصرية، وهناك بعض المخابز تفننت فى إعداده بعدة طرق مختلفة.



وتقدم الشيف "سلوى الغرباوى" طريقة إعداد "الباتيه" فى المنزل بخطوات بسيطة:

2 كوب دقيق

ملعقة صغيرة خميرة

رشة ملح

ملعقة صغيرة سكر

150 جرام زبدة

ماء للعجن

بيضة

إخماد حريق بمزار الثلاث فلاحين القبطى بالأقصر

كوبر يعلن أسماء المحترفين لودية غينيا ويخاطب أنديتهم غدا

رئيس وزراء إيطاليا لـ"المصريين": حريكم حرينا واستقراركم فائدة للعالم أجمع.. الشراكة الاقتصادية مع مصر مهمة للغاية ونتطلع إلى توسيعها.. المؤتمر الاقتصادي يقدم رسالة قوية ضد الإرهاب

الحشو:

حسب الرغبة، جبنة شيدر - بسطرمة - جبنة فيتا - شوكولاتة قابلة للدهن.

طريقة التحضير:

- تفرد الزبدة بالنشابة بين كيسين من النايلون، وتترك في الثلاجة حتى تبرد وتتماسك.
- يوضع الدقيق في العجاة ويضاف إليه السكر والملح والخميرة ويقلب.
- يضاف الماء ويعجن جيدا حتى نحصل على عجينة متماسكة ولينة.
- يفرد العجين على سطح مرشوش بالدقيق وتوضع فوقها الزبدة المتماسكة.
- يغلق العجين مثل الظرف ويفرد بالنشابة و يغلق مرة ثانية مع مراعاة عدم خروج الزبدة من العجين ويدخل الثلاجة حوالى ساعة.

الأكثر تعليقاً

خطأ جون كيرى الكارثى فى كلمته: لابد أن نسعى جميعا لأجل مستقبل إسرائيل

النائب العام يأمر بإعادة التحقيق فى اتهام سيدة 5شباب بمعاشرتها دون دفع أجر

"عمرو أديب" يعرض صور ماكينات العاصمة الجديدة: دى أخرى فى مصر

بالفيديو.. نص كلمة الرئيس بافتتاح المؤتمر الاقتصادي:وضعنا استراتيجية للتنمية المستدامة حتى 2030..أرحب بشركاء التنمية لمصر الجديدة .. وننبذ العنف والإرهاب ونسعى لتعزيز الاستقرار والأمن الإقليمي

بالأرقام..تعرف على مرتبك الجديد ومدة الترقية بقانون الخدمة المدنية الجديد

الخارجية: قطر تشارك بالمؤتمر الاقتصادي.. ولم ندع إيران وتركيا وإسرائيل

عمرو حمزاوى.. بين التنمية السلطوية والرخاء الريعى.. «حد فاهم حاجة»!

السفارة الأمريكية: قلة النوم وطول السفر سبب "زلة لسان" كيرى

جون كيرى: الرئيس الأمريكى يتعهد لشعب مصر بالالتزام بالأمن والسلام

بالفيديو.. تصفيق وصيحات داعمة للسياسى بـ مسجد السلام عقب صلاة الجمعة



- تكرر نفس العملية من 6 إلى 7 مرات وذلك للحصول على عجينة هشة عند التضج.

- فى آخر مرحلة تفرد العجينة وتقطع على شكل مستطيلات وتحشى حسب الرغبة وتدهن بالبيض وتدخل الفرن على درجة حرارة 180 حوالى 20 دقيقة حتى يحمر الوجه.

موضوعات متعلقة :

- لعاشقات الأكل الصحى.. طريقة إعداد حلقات البصل المخبوزة للشيف رحاب حريى

- طريقة عمل "الصفيحة الشامى" بكل بساطة