



فطيرة البصل مع فقع وپرميزان



طريقة التحضير:

- **العجينة:** نخلط جميع المقادير باليدن أو بالخلط حتى نحصل على عجينة متجانسة. نضع من العجينة كرة، نغدها ونلفها بنايلون لاصق ونبردها جيداً. نرق العجينة ونضعها في القالب.
- **للحشوة:** ننصف عروق الكرّاث، البصل الأبيض والبنفسجي ونقطعها إلى دوائر رقيقة. نقطع البصل الأخضر لدوائر رقيقة، نذيب الزبدة في طنجرة واسعة ونقل الكرات، البصل الأبيض والبنفسجي لمدة نصف ساعة على نار هادئة حتى حمّر قليلاً. نضيف صلصة الشمينت ونرش الملح والفلفل ونترك الخليط حتى يغلي، ومن ثم ننزله عن النار. نبرد لدرجة حرارة الغرفة. نضيف البصل الأخضر والبيض ونحرك جيداً.
- **لتركيب الفطيرة:** نصب الحشوة على العجينة. نقطع الفقع بشكل طولي ونضعها على العجينة. نرش عليها جبنة الپرميزان، ونخبز بفرن بدرجة حرارة 160 لمدة 40 دقيقة إلى أن تتماسك الفطيرة. نبردها لمدة ساعة قبل تقطيعها.

المقادير (لقالب پاي 28 سم):

للعجينة:

- 250 غرام طحين (1.75 كوب)
- 175 غرام زبدة
- 1 بيضة
- ½ ملعقة صغيرة ملح

للخبز:

- 150 غرام جبنة پرميزان مبروشة

للحشوة:

- 2 بيضة
- 1 علبة صلصة شمينت فقع يوطفانا
- 50 غرام زبدة
- 2 بصل أبيض
- 2 بصل بنفسجي
- عرق كرّاث (نوع من الثوم الأخضر)
- 1 ضمة بصل أخضر
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 علبة فقع (فطر) شمينيون