

[الأطباق/غراتان شوفلور بالزعر](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
15 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المكونات
1 شوفلور

75 غ جبن مبشور

5,1 ل حليب

1 ملعقة كبيرة فرينة

40 غ مارغارين فلوريال

زعر

ملح وفلفل أسود
إعداد

نقي الشوفلور و اغسله، قطعيه و ادھني طبق للفرن.

حطي في كوكوت 3 دسل ماء حطي الشوفلور في الكسكاس و خليه يطيب لمدة 5 دقائق.

نحي الشوفلور و خلي 1 دسل ماء طهي حطيه في طبق الفرن . ذوبي المارغارين في الكوكوت، ضيفي الفرينة و خليها طيب لمدة 1 دقيقة مع الخلط ثم نحيهم من النار ضيفي ماء طهي الشوفلور مع الزعر و الحليب و بقاي تخلطي.

حطيه مرة ثانية على النار و خليه يغلي و بقاي تخلطي. خليه يثقال و ضيفي 50 غ جبن مبشور و خليه يذوب ثم فرغيه فوق الشوفلور.

دردي الطبق ببقية الجبن المبشور حمريه شوية في الفرن و قدميه ساخن