

[الأطباق/تارت السردين](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
30 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



المكونات للعجينة:

300 غرام فرينة

150 غ من مارغارين فلوريال

ملح

8 سل من الماء الدافئ أو الحليب

2 علبة سردين بالزيت

2 فلفل

2 بصل

2 طماطم

حفنة من الكابر(اختياري)

4 ملاعق طعام كاتشب فلوريال

ملح فلفل

إعداد

للعجينة بريزي:

خلطي الفريئة والملح في طبق، وضيفي مارغارين فلوريال و ادمجيهما في الفريئة، ودلكيهما بسرعة وخفة بأطراف أصابعك.

ضيفي الحليب أو الماء بسرعة. شكلي العجينة بسرعة

سخني الفرن مسبقًا لمدة 10 دقائق على درجة حرارة 180 درجة مئوية:

قطعي البصل دبليه فالمقلة حتى يولي بني. حطيه بجانب.

الطماطم إلى قطع صغيرة وطيبها في مقلاة على نار خفيفة لمدة 10 دقائق وقطعي ضيفي صلصة الطماطم والملح والفلفل.

افتحي العجينة بشكل رقيق، وحطيهما في قالب أو على طبق، وثقبيها بشوكة.

حطي خليط الطماطم والبصل والفلفل المفروم و رتبي السردين.

وضيفي الكابر (اختياري)

!طيبها لمدة 25 دقيقة. بعد الطهي خليها لمدة 5 دقائق، تقدم مع سلطة خضراء