

## [المقللة/كالزون بالجبن](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté** 1

8  
30 Minutes  
**Note**

4/5 ( 2 votes )



### المكونات

- 4 أكواب فرينة
- كوب و نصف حليب دافئ
- كوب و نصف زيت فلوريال
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- ملعقة كبيرة سكر سكور سفيتال
- 300غ جبن مبشور

### إعداد

- نذيب الخميرة في كمية الحليب الدافئ. يترك جانبا لتتفاعل.
- داخل وعاء كبير، نسكب الفرينة و الملح و السكر؛ نمزج قليلا. نضيف الزيت و نمزج جيدا باليدين.
- نضيف كمية الحليب و الخميرة، و نعجن حتى نحصل على عجين طري.
- نشكل كريات صغيرة. بواسطة نشابة نبسط كل كرية على شكل مستطيل. نضع القليل من الجبن المبشور في وسط العجينة (بالطول)
- نقفل جيدا أطراف العجينة.
- يطهى في مقلاة على نار متوسطة.