

## الأطباق/عجينة الرافيوالي

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

6  
60 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



### المكونات

- 3 حبات بيض
- 300 غ من الفريئة
- ملعقة كبيرة من زيت فلوريال

### إعداد

- نمزج الفريئة، البيض و الملح
- نشكل كرة بالعجينة و نغطّيها بالغلّاف الشّفاف الغدائي ثم نتركها تستريح
- بعد 30 دقائق، ننشر العجينة بالحلال
- نقسم العجينة إلى نصفين، حتى لا تكون الشّرائط طويلة جدّا ثم ننشرها على سطح مرشوش بالفريئة
- نطوي العجينة على ثلاثة، ننشرها و نطويها مرّة أخرى ثم نحلّها بأكثر دقّة، و ذلك بتشديد دحروجات آلة العجين حتى نتحصّل على شريط سمكه حوالي 1 مم
- ننشر العجينة على سطح مرشوش بالفريئة، نستعمل جرّارة لتشكيل قطع العجينة
- (نضع ما يعادل ملعقة صغيرة من الحشو في الوسط (اختياري
- باستخدام فرشاة، نضع بياض البيض في أطراف القطع من العجينة، ونغطي بطبقة أخرى من العجين
- نضغط جيّدًا لتلصيق القطع من العجينة، من الأفضل، لا نترك الكثير من الهواء من بينهم
- نطهي الغافيوالي في ماء مملح لمدة 5 دقائق على الأقل، ثم نضعها في ماء بارد لوقف الطبخ ومنعهم من الإفتتاح خلال وضع صلصة الطماطم.
- يمكنكم ترك الغافيوالي ينشف حوالي ساعة، ثم وضعهم في كيس لإستعمالهم مرّة أخرى