



تقطع رقائق العجين إلى مربعات من ١٠ إلى ١٢ سم. تخبز الصينية في فرن حرارته ٢٥٠ درجة فهرنهايت حتى يصبح سطحها وردي اللون وتنضج من الداخل. تخرج الصينية من الفرن ويسكب فوقها ٢ أكواب من الماء البارد ثم تعاد إلى الفرن وتخبز مجدداً حتى امتصاص كل الماء. تخرج الصينية من الفرن وتترك لترتاح نصف ساعة قبل التقديم.

تحضير الحشوة

تقطع جبنة العكاوي والجبنة المجدولة إلى شرائح رقيقة وتنقع في الماء البارد. يغير ماء النقع كل ربع ساعة للتخلص من معظم الملح الموجود في الجبنة. تصفى الجبنة من الماء ثم تهرس بالشوكة. تخلط بعدها مع البقدونس المفروم وربع ملعقة صغيرة من البهار الأسود. توزع هذه الحشوة فوق الرقاقة الرابعة من العجين.

التحضير

يخفق البيض قليلاً بالشوكة، ويضاف إليه الماء والملح. تضاف من ثم كمية كافية من الدقيق للحصول على عجينة متوسطة الليونة.

تقسم هذه العجينة إلى ٨ كرات وتوضع في وعاء وتغطى وتترك لترتاح نصف ساعة تقريباً. ترق كل كرة فوق سطح مرشوش بالدقيق وبمساعدة الشوبك للحصول

على دائرة كبيرة قطرها ٤٥ إلى ٥٠ سم. تدهن صينية دائرية قطرها ٥٠ إلى ٥٥ سم بالزبدة المذوبة وتوضع فيها أول رقاقة عجين.

تكرر العملية نفسها مع ثلاث كرات عجين أخرى مع ضرورة دهن سطح كل رقاقة عجين بالكثير من الزبدة المذوبة قبل وضع الرقاقة التالية فوقها.

توزع حشوة الجبنة فوق الرقاقة الرابعة ثم تكرر العملية نفسها مع كرات العجين الأربع الباقية بحيث ترق كل منها للحصول على دائرة كبيرة.

ولا بد من دهن كل رقاقة عجين بالكثير من الزبدة المذوبة قبل وضع الرقاقة التالية فوقها.

رقاقات بالجبنة

الكمية تكفي ١٠ إلى ١٢ شخصاً

٤ بيضات

كوب من الماء

ملعقة صغيرة من الملح

كوب من الزبدة المذوبة وربع كوب من الزيت النباتي

دقيق حسب الحاجة

٣ أكواب من الماء البارد.

الحشوة

٢٥٠غ من جبنة العكاوي

٢٥٠غ من الجبنة المجدولة

نصف باقة من البقدونس الطازج المفروم

ربع ملعقة صغيرة من البهار الأسود.