



* وصفات السيدة خديجة *



(1) الرغيف بدون غلوتين

المقادير	طريقة التحضير
- كأسان من الدقيق الخالي من الغلوتين	1- يخلط الدقيق مع الملح والخمارة والماء إلى أن نحصل على عجين
- 1 كأس من دقيق الذرة	2- نجعل منه كويرات صغيرة تترك 5
- ثلث كيس من خمارة الحلوى إديال	3- يسرح العجين بالمدلك على طاولة مرشوشة بالدقيق
- قليل من الزبدة	4 تدهن بالزبدة وترش بالذرة ثم تطوى وترقق حتى نحصل على رغيفة
- قليل من الملح	5- تطهى الرغيف في مقلاة مدهونة بالزيت وجد ساخنة
-	
- زيت للطهي	



(2) بطبوط بدون غلوتين



المقادير	طريقة التحضير
- كأسان من الدقيق الخالي من الغلوتين	1- يخلط الدقيق مع الملح والخمارة والماء إلى أن نحصل على عجين
- 2ملاعق كبيرة من دقيق الذرة	2- ي ليرتاح 5
- كيس من خمارة الحلوى إديال	3- يسرح العجين بالمدلك على طاولة مرشوشة بالدقيق
- زيت الزيتون أو زيت المائدة	4 20 دقيقة
- قليل من الملح	5- تطهى الخبيزات غير لاصقة من الجهتين على نار هادئة وأثناء الطهي يرش بالزيت
-	