

رقائق الكيل (الكرنب) بجبنة الكاجو

النشأص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min

المكونات:

- ½ كوب من الكاجو النيء
- ½ كوب حب شهسي
- 150 جرام من الكيل المجمد
- 1 ملعقة كبيرة من خل التفاح
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ ملعقة صغيرة من بودرة الثوم
- ¼ ملعقة صغيرة من بودرة البصل
- 1 ملعقة كبيرة من الزهيرة الغذائية

الخطوات:

1. نقع الكاجو والحب في ماء مصفى. إذا كان لديك خلط ذوو سرعة قوية , فساعة واحدة تكفي. عدا ذلك يمكن نقعه لثلاث ساعات.
2. تغسل أوراق الكيل (الكرنب) وتجفف من الماء جيداً. نضع الأوراق في وعاء, ونتركها جانباً لعمل الصلصة.
3. يتم تصفية الكاجو والحب ونضعهم في الخلاط. يتم إضافة بقية المكونات ما عدا الكيل ونخلط حتى يصبح الخليط أملس. إذا كان الخليط سويك جداً نضيف ملعقة كبيرة أو ملعقتين من الماء للمساعدة في المزج.
4. نضع الصلصة بكميات وفيرة على أوراق الكيل ونغطيها جيداً , ويتم التأكد من توزيع الصلصة على الأوراق بالتساوي.
5. طريقة التجفيف : يتم تشغيل المجفف على درجة الحرارة المهددة 125 ف 52 س. نضع الكيل على أوراق المجفف المصطفة. سنحتاج لورقتين تجفيف من أجل هذه الكمية. يجب أبقاء أوراق الكيل قريبة من بعضها. يتم تجفيفها لمدة ساعتين, ثم نخفض الحرارة لـ 115 ف 46 س, ونكمل التجفيف لمدة من 18 الـ 20 ساعة. ستصبح الرقائق جافة ومقرمشة جداً. يتم حفظها في وعاء محكم.
6. طريقة الفرن : إذا كنت تستخدم فرن, يتم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة 250 ف 120 س. ونضع الأوراق قريباً من بعضهم على صفيحة خبز مصطفة, ونحذر من حدوث تداخل بين الأوراق. نخبز الرقائق من 60 الي 70 دقيقة حتى تصبح مقرمشة. من الأفضل تناول الرقائق في نفس اليوم حتى نأكلها وهي مقرمشة. يجب أيضاً أن نحذر من وضع الرقائق في وعاء محكم.