**الكريب بالفراخ**

يعد الكريب من أحد أنواع المعجنات التي يتم حشوها بكثير من الأطعمة المختلفة مثل النوتيلا أو الشوكولاتة، أو اللحمة المفرومة والفراخ وأو بصلصة البشاميل، فهي أحد أفضل الأطعمة السريعة يفضلها الجميع لطعمها اللذيذ المحبوب ،كما أنها تتصف بسهولة تحضيرها يتم تقديمها مع بعض الأطعمة المختلفة مثل المخللات والمقبلات وأيضاً في المناسبات وللضيوف، لذا سوف نقدم لكم اليوم طريقة عمل كريب الفراخ بالمنزل بأسهل الوصفات فتابعونا.

**كريب بالفراخ**

**المكونات**:

* مقدار مناسب من الجبن الشيدر.
* دجاج مقطع إلى قطع صغيرة
* حبة مقطعة من الفلفل الرومي.
* عدد٢بيضة.
* ما يعادل كوب لبن رايب.
* كوب كبير من الدقيق الفاخر.
* عدد٢ ملعقة كبيرة من زيت الذرة.
* ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
* كمية مناسبة من الملح.
* فصان من الثوم المفروم.
* ملعقة صغيرة من بهارات الفراخ.

**طريقة التحضير**

* بواسطة الخلاط الكهربائي يتم خلط كل من اللبن الرايب والدقيق والبيض والزيت والملح.
* نقوم بتصفية الخليط بواسطة مصفاة ويترك بالثلاجة لمدة لا تقل عن ساعة.
* يتم تجهيز طاسة مسطحة ونضيف لها ملعقة من الزبدة.
* بعد ذلك نقوم بتسخين المقلاة وبداخلها الزبدة، مع مراعاة أن تكون النار هادئة.
* ثم يتم سكب المزيج في المقلاة بالتدريج مع تقليبهم من الجانبين حتى تكتسب اللون الذهبي.
* يتم فعل تلك الخطوات حتى الانتهاء من كمية العجينة الموجودة.

**لتحضير الحشوة:**

* في وعاء عميق يتم وضع كلاً من قطع الدجاج المقطع ونضع لها كل من الفلفل الأسود و الملح والبابريكا والثوم والكزبرة ، ويتم خلطهم جيداً.
* بعد ذلك توضع الفراخ بعض الوقت في الثلاجة حتى تتشرب التتبيلة لمدة لا تقل عن ساعتين.
* نقوم بإحضار طاسة ونضع بها كمية من الزيت ونضع بها كمية الفراخ المتبله، وتوضع لمدة لا تقل عن ١٠دقائق إلى أن تنضج ويضاف إليها الجبن الشيدر وتترك حوالي ٥ دقائق على النار وبذلك أصبح حشو الكريب جاهز.
* بعد ذلك نقوم بحشو الكريب من اليمن لليسار في اتجاه واحد مع ترك اتجاه فارغ وذلك لسهولة طي الكريب.
* نقوم بإحضار مقلاة ويوضع بها كمية قليلة من الزيت أو السمن ونضع بها الكريب حتي يحمر من الجوانب ويصبح له لون مائل للبني، ونقوم برفعة من على النار.
* ثم نقوم برص الكريب المحشو فراخ في طبق التقديم ويقدم معه أنواع من السلطات والمخللات وبالهنا والشفا.

وفي نهاية مقالنا اليوم قد قمنا بشرح طريقة عمل كريب الفراخ في المنزل بالخطوات البسيطة ولمزيد من الوصفات برجاء ترك تعليق وسوف نقوم بالرد عليكم في أقرب وقت ممكن دمتم بخير وعافية.