



Um Samir's Cheese pizettes



24x



Cooking Time 10 mins



Preparation Time 10 mins

- 6 Kiri square portions
- 1 tablespoon olive oil
- 3 large onions (sliced)
- 1 teaspoon freshly ground black pepper
- 1 teaspoon provence herbs
- 1 teaspoon sugar
- 1 readymade pizza dough
- ½ cup of goat cheese (crumbled)
- 5 large slices smoked turkey cut into halves
- Parsley or rosemary sprigs, for garnish



In a large, heavy skillet, heat the oil and add the onions, pepper, herbs and sugar. Stir to combine over very low heat, until the onions are caramelized .



Mix the Kiri squares with the goat cheese.



Pre-heat the oven to 245 °C for 10 minutes, and roll out the pizza dough into a ½-inch-thick round.



Using a round cookie cutter, cut out 24 dough circles. Arrange the circles on a baking sheet.

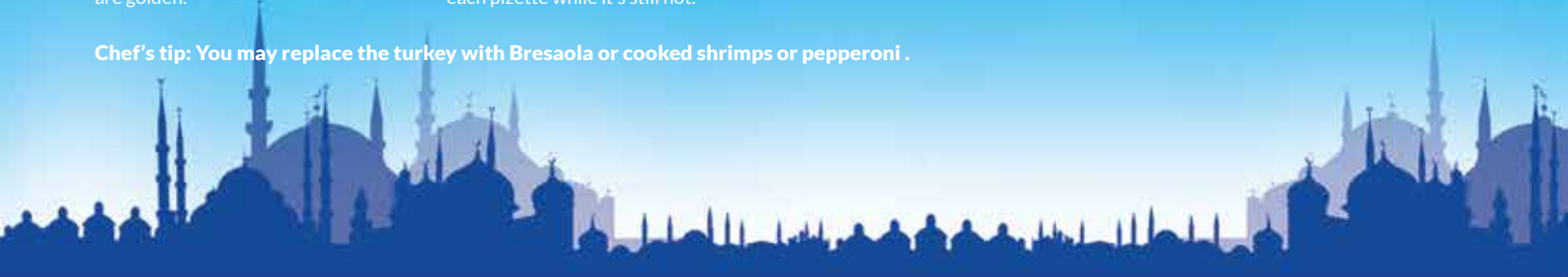


Top each dough with the Kiri mixture. Bake them for 10 minutes until they are golden.



Place a small spoonful of the caramelized onions and a piece of smoked turkey on each pizette while it's still hot.

Chef's tip: You may replace the turkey with Bresaola or cooked shrimps or pepperoni .





معجنات الجبنة من أم سميرة

مدة التحضير 10 دقائق 

مدة الطهو 10 دقائق 

24 شخصاً 

- ملعقة صغيرة من السكر
- عجينة بيتزا جاهزة
- ½ كوب من جبنة الماعز المفتتة
- 5 شرائح كبيرة من الحبش المدخن، مقطّعة إلى نصفين
- بقودونس أو إكليل الجبل للزينة

- 6 مربعات كيري
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 3 نصلات كبيرة مغرومة على شكل شرائح
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- ملعقة صغيرة من خلطة أعشاب برومانس



4 بواسطة قضاة دائرية تُقَطَع العجينة إلى 24 دائرة وتوزع على صينية للخبز.



3 يُخَمَّى الفرن على 245 درجة مئوية لعشر دقائق وتُمدّ عجينة البيتزا بسماكة ½ سم.



2 تُخلط مربعات جبنة كيري مع جبنة الماعز.



1 يُخَمَّى الزيت في مقلاة واسعة ويُضاف البصل والفلفل وأعشاب برومانس والسكر ثم يُقلب الخليط على نار هادئة جداً حتى يصبح البصل مكرملاً.



6 يُوزَع البصل وشرائح الحبش المدخن على قطع البيتزا الساخنة.



5 يُوضع فوقها مزيج جبنة كيري والماعز وتُخبز إلى أن تصبح ذهبية اللون لمدة 10 دقائق تقريباً.

نصيحة الشيف: يُمكن استبدال الحبش بالبريزاولا أو الروبيان المسلوق أو البيبيروتي.