



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو آتابي لذيق المتواضع من وصفات الأكل

البيض البصلي Soğanlı Yumurta



٤ أعداد بيض
٤ أعداد بصل جاف
١ ملعقة حساء طح
١ كوب ماء من ميا
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل
١ ملعقة شاي فلفل

- # يقطع البصل الجاف على شكل نصف دائري
 - # يحول في ٢ ملعقة زيت سائل على الحرارة المتوسطة حتى تصبح حالة سقافة
 - # ويسمب عليها واحد ملعقة طحين ويخلط
 - # عند طبخ ٥ دقائق مع الطحين وبعدها يضاف واحد كوب ماء كياه ساخن يطبخ حتى تصبح البصل ناعمة
 - # وبعدها أصبح البصل ناعم يضاف عليها الملح والفلفل الأسود والفلفل الأحمر ويخلط
 - # يفتح أماكن بين الأبطال ويكسر البيض في هذا الفتحات
 - # ويسكب على البيض فلفل أحمر رقيق لأجل تربية
 - # عند مجيء البيض في رغبة الطبخ ويؤخذ من المحجر وتقدم للخدمة وهي ساخنة
- ملاحظة : يمكن إضافة الطماطم المقطع على شكل دائري حسب الموسم يضيف الطماطم قبل كسر لبيض