



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

فيلو المعجوني مع الكباب Yufkalı Kebap



٢ عدد بصل جاف الممتد
٥٠٠ غرام فرع
٣ أعداد فلفل أخضر ح
٣ أعداد طماطم ناضج
١ فنجان قهوة زيت س
١ ملعقة حساء معجون
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أر
٥ أعداد فيلومعجونات
١٠ ملاعق حساء حليب

- # يقطع البصل، ويوضع على الزيت المسخن ويطبخ حتى تصبح وردي
- # يضاف عليها فرم اللحم ومقطع الفلفل الأخضر الرقيق
- # عندما يذوب فرم اللحم مائها يضاف عليها المعجون والملح والفلفل الأسود
- # عندما يطبخ المعجون قليلا يوضع عليها ١ عدد الطماطم المنقطعة الرقيقة
- # ويطبخ الطماطم ٥ دقائق ثم يؤخذ من المحجر ويترك للبرود
- # يقطع فيلو المعجوني على شكل زائد ٤ اجزاء
- # ويؤخذ جزء الأول يوضع على ١ ملعقة ملح ثم يوضع الجزء الثاني فوقها
- # يوضع فيلو المعجون فوق بعض عل شكل مثلث والجزء جانب الكبير يوضع عليها مختلط الفم اللحم يطول على شكل رولو ويمسك من طرف رولو ويلسق لطرف نفسها
- # ١٠ أعداد من الكباب المجهز يصفص على تبسي المزيد
- # يطبخ في الفرن على ١٩٠ درجة نصف ساعة
- # الزيت المخروجة من الفرمة اللحم يقشتر ٢ عدد طماطم ويضاف عليها ١ ملعقة شاي ملح ويطبخ حتى ينعم الطماطم
- # يسكب صوص الطماطم على الكباب المخروج من الفرن
- # ويتقدم الخدمة وهي ساخن

ملاحظة : عند رغبتها يسكب عليها ثوم الزبادي