



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

محشو البطاطس Patates Dolması



٥٠٠ غرام البطاطا الصلبة
١٠٠ غرام فرم لحم بقر
١ عدد بصل جاف
١ كوب شاي الأرز
٨-١٠ شبت وفرع بقدون
١ ملعقة حساء طحين
١ عصير الليمون
١ عدد بيض
٤ ملاعق حساء زيت سا
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أح
٣ كوب ماء من المياه

- # يقشر البطاطس , بحفر داخله , يوضع في صحن مملوء بالماء لأجل لا يسود
- # يوضع ويخلط في صحن مقطوع البصل والبقدونس , وملح ولحم مفروم والأرز , وهكذا تصبح داخلها مجهزة
- # يوضع هذا التجهيز الداخلي في البطاطس
- # يوضع محشو البطاطا الجاهزة في القدر, يوضع عليه ٣ أكواب ماء من المياه ساخنة يغلق الغطاء , يطبخ ٢٥-٣٠ دقائق في متوسط الحرارة
- # يجلد شبت المفروم وعصير الليمون والبيض والطحين, يسكب عل محش التي تطبخ
- # وفي الأخير حرر الزيت والفلفل أحمر وتصب على محشو البطاطس
- # تقدم للخدمة وهو ساخنة

ملاحظة: هذا المحشو يجهز أيضا بدون وضع الليمون والبيض