



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

## محشو الملبس Mülebbes Dolması



١ كيلو غرام باذنجان  
١ كوب ماء رز  
٥.١ كوب ماء لحم مفروم  
٢ عدد بصل جاف  
١ فنجان قهوة زيت س  
٢ عدد بيض  
٢ ملعقة حساء طحين  
نصف باقة بقدونس  
٥.١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي فلفل أح  
١ كوب ماء زيت مقلي

# يقطع رأس الباذنجان (لايرمي الرأس) يحفر للمحشو , ينتظر في الماء المالح بدون قشرها نصف ساعة  
# يقطع البصل رقيقا يضاف عليها الأرز المغسول , اللحم المفروم , الملح , فلفل الأسود وزيت سائل ويخلط وفي  
الآخر # يوضع البقدونس المقطوعة يخلط بدون كسر الأرز ويضاف ١ كوب ماء من المياه  
# يملئ الداخل المعدة ومصفي المياه في الباذنجان المحفورة , (يملى ثلثي من الباذنجان , لأنه ستضخم الأرز ) ثم  
# يغطي فم الباذنجان مع رأسها المقطوعة  
# يجلد الطحين والبيض في وعاء مجفر ويدمج المحاشي في هذا الخلط , ويقلي في زيت الخفيف المقلي نصفها  
# يركب المحاشي المقلية في القدر ويسكب عليها ٢ كوب ماء من مياه الساخنة ويطبخ حتى تصبح ناعما  
# ويقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : بعد محشو الملبس بدون معجون الطماطم لأنه من أكلات المطبخ العثماني