



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

الخرشوف بالزيت الزيت Zeytinyağlı Enginar



٤ أعداد الخرشوف
١٥ - ٢٠ أعداد شعير
٢ فنجان قهوة زيت
١ عدد بطاطس كبير
١ عدد جزر
١ ملعقة حلو طحين
١ ملعقة حلو ملح
نصف مياه الليمون
١ عدد مربعات سكر
٢ كوب ماء من مياه
٨ - ١٠ فرع عشب

- # ينظف البطاطس والجزر وتقطع على شكل مربعات صغير
- # يقشر البصل، يقشر الخرشوم، ويستخرج داخل أقسامها مع واحد من الملاعق
- # يوضع عليها مياه الليمون لأجل لا يسود الخرشوف
- # يركب الخراشيف في داخل الوعاء
- # يصب عليها أولاً طحين مائها بعدها البصل الشعير الميشور، البطاطس المقطوع والجزر
- # وفي الأخير توضع الملح والسكر، ويصب الزيت الزيتون
- # وتغلق غطاء القدر وتطبخ في الحرارة المنخفضة ١.٥ ساعة
- # عندما برد ينثر عليها عشب المفرم الرقيق وتقدم للخدمة

ملاحظة : إذا كان ليس موسم الخرشوف، إن معلب الخرشوف يعمل نفس العملية ويطبخ هذه الأكل ولاكن فترة الطبخ يكون قصيرة