



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

الزيت الزيتون مع السلق Zeytinyağı Pazı



٥٠٠ غرام السلق
٥.١ كوب شاي الزيت
١ عدد بصل جاف
١ ملعقة حساء معج
١ ملعقة حلو معج
٥.١ عدد ملعقة حلو
١ عدد مربعات سكر
١ كوب شاي ماء سا

- # يقطع البصل ويضاف على زيت الزيتون المسخن في الخدمة المتوسط
- # يضاف عليها الملح, الطماطم ومعجون فلفل عندما طبخ البصل
- # عندما طبخ البصل ٥ دقائق يوضع السلق المغسل جيداً والمصفي المقطوع قسم الساق
- # بعد طبخ الساق ١٠ دقائق يضاف أوراق السلق المقطوع ويقلب ٥ دقائق بدون ماء
- # يوضع عليها ١ عدد مربعات سكر ١ كوب شاي ماء ساخن, ويطبخ حوالي ١٥ دقائق والغطاء مغلق ثم يؤخذ من المحجر
- # تقدم للخدمة شكل دافئ أو باردة

ملاحظة : في أكالات زيت الزيتون في الوقع يوضع قليل من الصلصة أو لا يوضع أبداً, ولاكن في هذه التعريف استخدمه كثير من الصلصة