



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

## خبز طحين الذرة Mısır Unu Ekmeği



نصف علبة كبريت خميرة  
٢ عدد سكر مربعات  
١ ملعقة حساء ملح  
٥١١ كوب ماء مياه داف  
٢ ملعقة حساء طحين  
٥١٢ كوب ماء طحين ذ

- # يوضع نصف كوب ماء في وعاء عجينة يضاف عليها السكر وخميرة ويزول.
  - # يضاف الماء الباقية يوضع الملح أولاً يوضع الطحين العادي وبعجن ثم يضاف طحين الذرة مع عجنها.
  - # ينتظر العجين حوالي نصف ساعة وهي مغطى الغطاء.
  - # زيت الوعاء مغطى الأطراف القادرة على الحرارة يوضع العجين المنتظر فيها.
  - # يطبخ في الفرن ١٩٠ درجة حوالي ٤٠ دقائق.
  - # بعدما خرج من الفرن يبرداً ويخرج من الوعاء يوضع على كيس نايلون ويغلق جيداً.
- ملاحظة: إن خبز طحين الذرة تستهلك في منطقة بحر الأسود . لا تضخم كثيرا ولا تحمر .