



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

الخبز بالجوز Cevizli Ekmek



نصف علبة كبريت
١ عدد بيض
١ كوب شاي زبادي
١ فنجان قهوة ميا
١ كف مضروب ج
١ ملعقة حساء زب
١ ملعقة حلو حبيبا
١ ملعقة حساء مل
٥١٢ كوب ماء طح

- # ضع ماء الدافئ اخميرة والسكر في وعاء محفورة، اخلط، اوضع عليها الزبادي والملح ابيضاء البيض والطحين ويعجن جيدا
- # يتبقى العجين المعدة بإغلاق فوقها ١ ساعة
- # يفتح العجين على كبر طبق الأكل اوضع ١ ملعقة حساء زيت وينثر الجوز ويلف
- # يضغط الأطراف الملفوفة إلى وسط ويضع شكله اللفة
- # ينتظر ١ ساعة يوضع عليها صفراء البيض
- # يطبخ في الفرن ٢٠٠ درجة حوالي ٣٥ دقائق
- # بعد إخراج من الفرن يبردا يوضع في كيس نايلون، يغلق فمها جيدا
- ملاحظة: يمكن إعداد الخبز بالجوز مع زيت الزبدة بدلا من زيت السائل