

فطيرة سقارة بالمعكرونة Makarnalı Sigara Böreği



يقطع المعكرونة على طول ٢-٣ سم وفي الماء المالحة ١٠ دقائق ويغلى # يشوي الطحين ٢ ملعقة زيت في القطر i يضاف علييا الحليب ببطئ iينثر الملح i يطبخ في الحرارة العالية بالخلط i عند مجيء الكوام يضاف الجبن iيؤخذ من المحجروفي الأخير يضع المعكرونة المغلية ويخلط # يقطع كل من الفيلو إلى ثلاثي ٨ أجزاء # يوضع هرج المعكرونة في قسم سمك الفيلو ويحرفi يضغط أطراف على الماء ويلصق لكي لا يفتح # يحمر الفطيرة على المقلاة بالزيت المحمر حتى تأخذ لون ذهبي . تقدم للخدمة دافئ

ملاحظة: إن هرخ المعكرونة غريب لداخلي الفطيرة إنه خيار جيد للذي يريد طعمها