



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

فطيرة عربي Arap Böreği



٢ عدد بيض
١ كوب ماء زبادي
١ ملعقة حلو كربونات
١ ملعقة حلو ملح
طحين حسب قدرة
١ حبة صغير جبن أبيض
١ عدد بصل جاف ص
٧-٨ فرع بقدونس
١ ملعقة حلو فلفل أ
١ كوب ماء زيت مح

- # يكسر البيضات على الوعاء العجين ا يضاف عليها الزبادي االملح والكربونات ويخلط . يضاف الطحين حتى تحصل على عجين ناعم لا يلصق لليد ا عند مجيء العجين قوام الرغبة يغطي عليها بالقماش المبلل ويترك لإنتظار ١ ساعة
- # وفي هذا الحل يعد الداخلي ا يبشر الجبن ا يقطع البصل رقيق جدا ا يقطع البقدونس رقيق جدا و يخلط كليه ويضاف الفلفل أسود رقيق
- # يقطع من العجين المنتظر أجزاء على كبر الليمون ا يفتح مع الأصابع على كبر طبق كعكة
- # يوضع ١ ملعقة حساء مملوء من معد الدخلي على طرف العجين المفتوحة ولف من الوسط ويضغط
- # يكرر نفس العملية حت تنتهي العجين
- # يسخن زيت المحرق ا يحمر الفطيرة المعد حتى تصبح لون ذهبي ا تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة: إن هذا الفطيرة خاصة من أكالات المحب وطني للحلب في سوريا