

## فطيرة مراقبة Gözleme Böreği



٤ أعداد فيلو معجون مع ١ قالب صغير جبن أبيض زيت سائل حسب الرغبة

# ينشر فيلو معجنات على منضدة العمل ويزيت كل أطرافه بالفرشة # طية ثلث من فيلو المعجنات من الأطراف # يوضع منشورة جبن ابيض في وسط قسم الأطراف # إغلاق الثلث الباقي من القسم الجانب الآخر على الجبن # يزيت مكان الباقي بالفرشة # يلف أقسام الباقي من فوق ومن تحت لتحصل على مربع # يزيت تفلون مقلاة المناسب للفطيرة المراقبة مع ١ملعقة حساء زيت سائل يوظع في الحرارة المنخفظة # بعدما يسخن الزيت يوضع فطيرة المراقب عندما يحمر الوجه يقلب الوجه الآخر بعد ما يحمر يؤخذ أطباق الخدمة . تقدم خدمة ساخنة

ملاحظة: فطيرة مراقبة : النكهة الفطيرة صورة فطير