



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذيق المتواضع من وصفات الأكل

فطيرة كوفته الداخلي İçli Köfte Böreği



٣ أعداد فيلو معجون
٢٠٠ غرام لحم مفروم
١ كوب ماء غلطة الطحين
٥.١ كوب ماء زبادي
٢ عدد بصل جاف
نصف كوب ماء جوز
٢ كوب شاي برغل كوفته
١ ملعقة أكل معجون
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسود
٢ ملعقة حساء زيت سائل

- # يوضع زيت في مقلاة تفلون ويوضع عليها البصل و اللحم المفروم ويخلط مع بعض
- # بعد جذب اللحم المفروم مائها يضاف معجون والجوز المضروب ا الماح ا الفلفل اسود
- # يضاف على هذا الخلط البرغل المغسول جيدا ا يغلق الغطاء فورا ا لا يضاف عليها ماء ا يطفئ المحجر وجعل طبخ البرغل مع بخاره. لذلك يترك لإنتظار ٢٠ دقائق
- # ينشر فيلو معجونات فوق بعض على منصطة العمل . ينقسم إلى مثلث الشكل إلى ٨ أجزاء وفي هذا الشكل تحصل على ٢٤ أجزاء فيلو معجونات
- # يوضع ٢ فيلو معجون فوق بعض ا يوضع معد الداخلي على الطرف الكبير ويلف
- # ينضغط الفطيرة أولا في الزبادي ثم في غلطة الطحين ا يركب على تبسي الفرن المزيث ويطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حتى تحمر الفطيرة

ملاحظة: الفطيرة الداخلي ا أعطية هذا الإسم لشبيهة داخله على داخلي كوفته