



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

فطيرة بجنقة Paçanga Böreği



١ كيلو غرام فين
١٥ شرائح باسترمة
٥.١ كوب ماء
٢ طماطم متوسطة
٤ أعداد فلفل
٥.١ كوب ماء زبادي
نصف كوب ماء
١ عدد بيض
١ ملعقة شاي

- # يقشر قذائف الطماطم ويقطع على كبر زر الطاولة يقطع البسترميات رقيق جدا يستخرج بذور الفلفل ويقطع على كبر البسترمة
- # يؤخذ مقطوع الطماطم والفلفل والبسترمة في وعاء ويضاف داخله بيضاء البيض جبن محنك والملح ويخلط
- # ينشر فيلو معجون على منضدة العمل . يقطع كل فيلومعجنات كلها (مثل قطع في فطيرة السقارة) مثلث الشكل (مجموع ٤٨ مثلث)
- # يوضع على مثلث الأول كمية من خلط الزيت والزبادي ويوضع عليها المثلث الثانية ويوضع أيضا عليه الزيت والزبادي
- # يوضع هرج البسترمة الدخلي على أطراف فيلة معجون المثلث الموضوعة فوق بعضها ا ويلف مثل فطيرة سقارة بشكل واسع
- # وفي هذا الشكل يعد ٢٤ عدد فطيرة بجنقة ا يركب على تبسي المزيث ا يوضع عليها صفراء البيض المفصلة
- # يطبخ في الفرن ١٩٠ درجة ٣٠ دقائق . تقدم خدمة دافئ

ملاحظة: إن فطيرة بجنقة يعمل في اليوم الحاضر شكلها الصغير وهو من مطبخ العثماني