



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

فطيرة مياه Su Böreği



٤ أعداد بيض
٢ كوب ماء من المياه
٦ ملعقة حساء زبادي
٥.١ ملعقة حلو ملح
طحين حسب الرغبة
للدخلي:
١ كوب ماء زيت سائل
١ قالب كبير جبن أبيض
١ بيض البيض
للفتحة:
٥.١ كوب ماء طحين
لأعلاها:
١ صفراء البيض
نصف كوب ماء حليب

يخلط البيض الزبادي الماء الملح والطحين يعمل عجينة . ويعجن العجين على الأقل ٥-٦ دقائق يتبقا ١٥-٢٠ دقائق والغطاء مغلق
بعد انتهاء المدة يقسم إلى ١٠ أجزاء مساو
يفتح كل أسام الفطير أكبر من تبسي الطبخ
ينشر أول فيلومعجون المفتوح على تبسي الفرن المزيث بدون غليان
يفتح العجينة الأخرى يرمي في المياه المالحة بدون تخريب الشكل . بعد مغلي ٢ - ١.٥ i ويؤخذ من الماء المغلي بشكل دقيق في الماء المياه البارد الموجودة في الوعاء
ينشر أول ٥ فيلومعجون بوضع بينهم زيت يركب تبسي
ينشر بعد ٥ طبقات بيض البيضاء المخلط مع جبن المنشور على فيل المعجون
الباقي من ٥ طبقات من الفيلومعجون يعمل نفس الشكل يفتح بالطحين ويغلى ويوزن بينها وينشر في تبسي
ينشر في أعلى الفطير صفراء البيض الباقي من خلط الزيت السائل والحليب ينشر. يطبخ في الفرن المسخن من قبل ١٩٠ درجة ٥٠ دقائق
يشح i تقدم خدمة دافئ

ملاحظة: عند عملية فطيرة مياه i يعجن العجين كثير مهم جدا . ان وضع ١ ملعقة حساء زيت في المياه غليان الفيلو معجنات سوف يكون مغلي غليان جيد جدا