



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

## فطيرة تندور Tandır Çöreği



٣ أعداد بيض  
١ كوب ماء مبشور  
١ كوب شاي زيت  
١ كوب ماء زبادي  
٣ كوب ماء طحير  
١٠-٥ فرع عشب  
١٠-٥ فرع بقدونس  
١ علبة غبار كبارتة  
١ ملعقة شاي عن

- # يجلد البيضات جيدا يضاف عليها الزبادي ا زيت ويجلد حتى تحصل على حالة جيد
- # يخلط بوضع عليها جبن مبشور مقطوع بقدونس رقيقا اشبتا طحين اعشب الريحان و في الأخير غبار كبارتمة
- # يصب هذا الخلط على تبسي فرن متوسط مزيت
- # يطبخ في الفرن على ١٨٠ درجة حوالي ٤٥ دقائق
- # بعدما يدفئ يجزء وتقدم للخدمة

ملاحظة : يمكن تغنيث هة الفطيرة بوضع البطاطس ا سلام ا زيتون