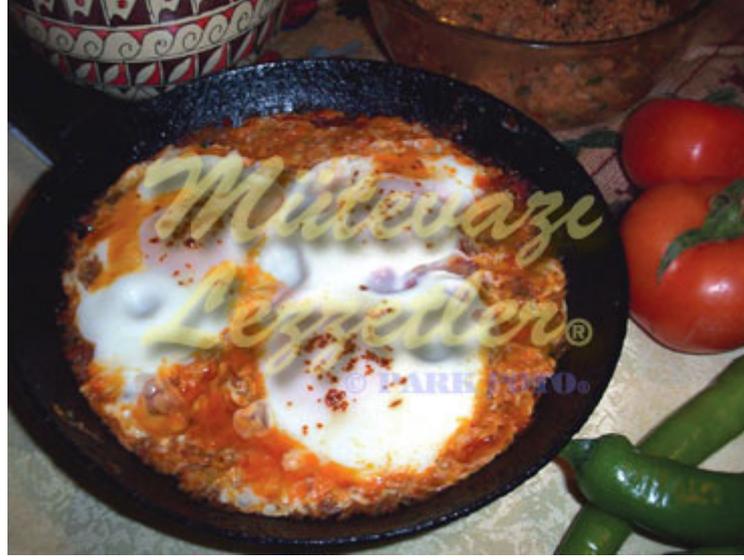




كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

البيض المفروم Kıymalı Yumurta



٥٠ غرام فرم طعام
١ عدد بصل كبير
٢ عدد فلفل أخضر
١ عدد طماطم ناضج
١ ملعقة حساء معجون
٤ ملاعق حساء زيت
٤ أعداد بيض
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة فلفل أحمر

- # يقطع البصل , ويشوي في الحرارة المتوسطة على الزيت حتى تصبح وردي
- # ويضاف اللحم المفروم ويخلط
- # عند طبخ اللحم يضاف المعجون والفلفل والطماطم المسطحة ويضاف الملح
- # عند طبخ المواد يفتح فتحات على عدد البيض
- # ويسكب البيض على هذا الفتحات ويسكب على صفرائها فلفل أحمر رقيق
- # عند مجيء البيض إلى اتساق المطلوب يؤخذ من الحريق وتقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : لمنع تصلب البيض يجب اغلاق غطاء الواء الطبخ