



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

## المعجونات فيلو مع البيض Yufkalı Yumurta



١ عدد فيلو المعجونات  
٤ أعداد بيض  
٢ كوب ماء زيت المقلى  
١ قليل من الملح  
١ قليل من فلفل أحمر

- # يمتد العجين على عمل المقعد
- # ويقطع على شكل زائد في أربع أجزاء
- # ويوضع على الأكوام ١,٤ بشكل رقاقة غودل
- # ويكسر واحد عدد بيض داخل فيلو المعجونات ويسكب على فلفل أحمر رقيق والملح على البيض
- # تجمع قطع العجين التي تفيض من جافة الوعاء بشكل لا يمسك سكب البيض
- # تحول إلى عكس مع مصفات مجيء إلى تحت التي جمعت
- # يوضع فيلو البيض مع مساعدة المصفات على زيت المحرق والضغط قليلاً يحرق في لون الأصفر ويؤخذ على أطباق الخدمة

ملاحظة : يفضل معجنات الفيلو مع البيض كثيراً في تناول الفطور