



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

شكشوكة Menemen



٤ أعداد بيض
١ عدد بصل جاف
٣ أعداد طماطم ناضج
٥ أعداد فلفل أخضر
١ فنجان زيت سائل
١ ملعقة الحلو ملح

- # توضع زيت على القدر ا عندما انحرق يضاف عليه البصل المقطع الرقيق يطبخ حتى تصبح وردى
 - # تقشر قذيفة الطماطم ا وتقطع بشكل صغير صغير
 - # يستخرج بذور الفلفل ا ويتم قطع سميك ١-٢ سم
 - # يوضع فلفل المقطع على البصل التي أصبحت وردى ا وبعدها يضاف عليه الطماطم
 - # ينكسر البيض على طبق الحفر ا ويضاف الملح ١ ملعقة حلو ا ويجلد حتى يخلط أصفر مع الأبيض
 - # يضاف مجلد البيض على طماطم مخلط ا ويطبخ البيض في متوسط الحرارة حتى تصبح رغبة التطبخ
 - # رشها على رفائق فلفل أحمر تقدم خدمة وهو حار
- ملاحظة : سهولة استخراج مقشر قذيفة الطماطم أم تضع على ماء حار وبعد مدة قصيرة تستخرج منها .