



كُلوا وأشربوا ولأنسرفوا (الأعراف ٣١)  
بابو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

## أمليت الجنبي

Peynirli Omlet



٤ أعداد بيض  
٤ ملاعق حساء زيت  
١ كوب ماء جبن الماء  
١ ملعقة حلو فلفل  
١ ملعقة شاي ملح

- # يكسر البيض ويجلد حتى تخلط البيض مع الأصفر وبضاف الملح
- # وينضم عليها الجبن المسطحة الجبن المبشور وبخلط الجبن مع البيض بشكل جيداً
- # وضع الزيت في مقلاة تقلون ، بعد التحرير ، يصب البيض المختلطة
- # عندما قليه وجه الجنبيه البيض يقلب على وجه الآخر وعند غلي وجه الآخر أيضاً تنشر عليها الفلفل الأحمر الرقيق
- # عند قيس إلى ٤ أجزاء متسلوقة تقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : إذا كنت ترغب في تحطير أمليت عش الغراب يوضع عش الغراب المقطع الرقيق في مكان الجنب في نفس المقدار . زتووضع الملح مزيداً منها