



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

## طبخ قرسون خرفي Korsan Güveci



٢ جزر سمین  
٥٠٠ غرام لحم عجل  
٢ عدد بصل جاف  
١ عدد طماطم ناضج  
٢ عدد فلفل أخضر  
١ كوب شاي زيت  
ملح , فلفل أسود ,  
١ عدد بيض الصفرا

- # بعدما نظف الجزرات يقطع على شكل نصف دائري
- # يجلد ١ بيض صفراء ويوضع عليها الجزور المقطعة
- # ويحرق في قدر التي حرق فيها ١ كوب شاي زيت , ويؤخذ على ورق مناشف
- # يشوي البصل الجاف المقطعة على شكل دائري في نصف زيت التي حرق الجزرات , ويضاف عليها الفلفل المقطع الرقيق واللحم , ويطبخ حتى تنعم اللحم
- # وبعدها وضع الملح والفلفل الأحمر والفلفل الأسود يضاف عليه الطماطم المقشرة والجزر المحرر
- # يغلي ٥ دقائق زيادة ويغلي من المحجر

ملاحظة : سبب تسمية هذا الطعام قرصون خرفي لأن يعطي الجزرات منظر ذهبي