



كُلُوا واشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبى لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

مقللة الباصان Elbasan Tava



٥.١ كيلو غرام لحم خنزير
١ كيلو غرام زبادي
٤ أعداد بيض
١ ملعقة حساء طحين
١ قنجان قهوة زيت س
نصف ملعقة حلو فلفل
٢ ملعقة حلو ملح

- # يضاف الزبادي على البيض المكسورة , ويخلط جيداً
- # ويشوي الطحين والزيت
- # يضاف المياه اللحم الخروف ١.٥ كيلو غرام على الطحين المشوية ويغلي ١٠ دقائق
- # يصفى لحم الخروف المغلية على طاولة فرن وتنشر الملح
- # يجتمع الزبادي المختلطة مع مشوي الطحين المختلطة ويخلط جيداً لابد أن يكون بارد
- # ويصب هذا الخلط على اللحم
- # يطبخ في الفرن حتى تحرق في ١٨٠ درجة

ملاحظة : هذا الطعام من أطعمة البانيا