



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

إغلاق خروف حليب

Süt Kuzu Kapama



١ غرام لحم خروف
١٥ - ٢٠ أعداد بصل أخضر
٧ - ٨ ورق خس
١ رباط جدول عشب
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسود
٢ كوب ماء من المياه

- # يغسل بصل أخضر وأوراق الخس بالماء المزيد ويصفى مائها
- # ويؤخذ اللحم في وعاء محفور بدون وضع أي شيء يفحم ١٠ دقائق
- # ويضاف عليها البصل الأخضر المقطع على طول خس سم
- # وسفحهم أيضا البصل مع اللحم ١٠ دقائق
- # ويوضع عليها ٢ كوب ماء ساخن وأوراق خس مقطعة على عدة أجزاء
- # ويطبخ ١ ساعة في حرارة المنخفضة قبل نزولها من المحجر ويوضع الملح والفلفل الأسود وعند تقدم للخدمة تنثر عليها البوروس المقطع الرفيعة

ملاحظة : يوضع هذا الفلفل المواد حسب موسم المنطقة