



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

عجل مغلي Dana Haşlama



٥٠٠ غرام عجل نشوة
٢ عدد بطاطس متوسطة
١ عدد يصل جلف كبير
٤ أعداد فلفل حاد
٢ عدد بطاطس متوسطة
١ ملعقة حلو ملح
٢ كوب ماء من مياه

- # يقطع عجل على كبر علية الكبريت يقشر البطاطس يقطع على قسمين ويقشر البصل ويقطع على أربع أجزاء ويقشر الطماطم ويقطع إلى قسمين
- # أولا يوضع اللحم على القدر الضغط ويوضع بالترتيب الفلفل كامل والبصل المقطع والبطاطس وفي أعلى طماطم وتنثر الملح ويضاف عليها الماء
- # ويغلق علاء القدر الضغط ويطبخ ١٥ دقائق ويغلق المحجر
- # بعد نزول بخار القدر يفتح الغطاء ويوضع على أطباق الخدمة مع المائها
- # حسب الرغبة يقدم الخدمة مع بقدونس المقطع الرقيقة شرائح الليمون

ملاحظة : وفي هذا الطريقة يمكن الإستعمال مسلووق خروف وفي هذا الحال مدة الغليان سيكون أقل