



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

تشروبة Teşrube



١ كيلو غرام ذ
٤ أعداد باذنجا
٨ أعداد كباب
٣ - ٤ فرع بقدر
١ ملعقة شاي
٢ ملعقة شاي
للتربية
١ عدد بصل ح
٢ ملعقة حساء
١ ملعقة شاي
١ ملعقة شاي
للصلصة
٠.١ كوب ماء
٤ أسنان ثوم
نصف كوب ملا
١ ملعقة شاي

- # يقطع اللحم من الليل على شكل على كبريت يصب عليها زيت الزيتون وملح زعتر فلفل أحمر رقيق ومبشور البصل المختلطة ويوضع على تحت الثلاثة
- # في اليوم التالي يحرق اللحم حتى تصبح اللون في مقفات تفلون وبعدها يوضع على قدر ويضاف عليها ثلاثة أكواب ماء ويترك للغليان
- # وفي هذا الأثناء يقشر قذائف الباذنجان ويجزء إلى قسمين من الوسط ويوضع على الماء لأجل استخراج حريفه
- # التي خرج حريف الباذنجان يتم غسل جيداً يحرق حتى يأخذ لونها في زيت الوبتون , ويوضع على اللحم المغلية (ويغلي اللحم على الأقل ٣٥ دقائق)
- # يقطع كباب بيتا على شكل مربعات ويوضع على أطباق الخدمة (١ بيتا ١ برسيون) ويسكب عليها الماء المغلي لأجل ناعم , وبعدها يسكب عليها ثوم الزبادي , ويوضع في أعلاها الباذنجان واللحم في حسب المقدار
- # وتشر عليها البقدونس والفلفل الرقيق لأجل التزيين , وتقدم للخدمة

ملاحظة : إن تشربوا من لذات لمنطقة كلس