



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

## كباب الصديقة Bahçe Kebabı



٧٥٠ غرام لحم خروف  
٣ ملاعق حساء زيت  
١ عدد بطاطس  
١ عدد جزر  
١٥ أعداد عيش غراب  
٤ أعداد فلفل أخضر  
١٥ أعداد فذر البصل  
١ ملعقة حلو طحين  
١ ملعقة حلو ملح  
٣ ملاعق حساء الباز  
١ ملعقة حلو زعتر

- # يشوي الزيت واللحم حتى تصبح اللحم وردي ويضاف عليها ١ ملعقة طحين ويتحول عددة دقائق
- # يضاف عليها أولاً بذور البصل وبعدها مقطع الجزر وفلفل حاد ويطبخ في حرارة متوسطة ٥ - ١٠ دقائق
- # يضاف في البطاطس وبعد طبخها ٥ دقائق يوضع ٣ أكواب ماء ساخنة
- # وفي الأخير يوضع عليه بازلاء وعيش الغراب المقطع على عددة أجزاء ويطبخ ١٠ دقائق
- # قبل أخذها من المحجر يسكب عليها الملح والزعتر
- # وينتظر في القدر مغلوق الغطاء وتقدم الخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : من خصوص استعمال هذا الطعام لوجود المواد، ويستعد لوجود الخضار في موسمة