



كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوا (الأعراف ٣١)
بَاوِي أَتَابِي لذِيذَ الْمَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

كتاب تبسي

Tepsi Kebabi



٢ عدد فيلا
٦٠٠ غرام
٢ عدد بصل
٤ أعداد فلفل
١ ملعقة زيت
١ ملعقة زيت
نصف ملعقة زيت
٠١ ملعقة زيت
١ ملعقة زيت
لفيلو معجون

- # يوضع ٥ ملاعق زيت على القدر، عندما سخن في متوسطة الحرارة يضاف اللحم ويغلق غطاء القدر
- # وعندما يجذب اللحم مائها يضاف البصل الجاف المقطع الرقيقة والفلفل المقطوع على طول ٢ سم
- # عندما يطبخ البصل يوضع المعجون، الفلفل أحمر، الفلفل أسود والملح وبخلط وبطيخ ٥ دقائق زيادة وبؤخذ من المحجر
- # يوضع فيليو المعجونات على الطاولة وينتشر على اللوحة ، ويزيت بزيت السائل ٢ ملاعق حساء ويوضع عليها فيليو المعجون الثانية ويزيت التبسي ١ ملعقة زيت سائل ويوضع فيليو المعجونات على التبسي
- # ويوضع عليها اللحم المبردة وينتشر
- # ويوضع على اللحم أطراف فيليو المعجون ويجمع أطراف فيليو المعجن عليها ويزيت أطراف الفيليومugen بالزيت السائل
- # ويعطى على الفرن ١٩٠ درجة وبطيخ حتى تصبح الفيليومugen رمادي
- # عندما خرجت من الفرن يقلب الكتاب مثل الكعكة وتقدم للخدمة وهي مقطوع

ملاحظة : يحضر هذا الكتاب باللحام الدجاج أو اللحم الهندي أيضا