



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

الكباب الخوخ Şeftali Kebabi



١ عدد قميس غم
٥٠٠ غرام فرم
٤ أعداد فلفل ح
نصف فرع بقدو
نصف ملعقة حلو
نصف ملعقة حلو
١ ملعقة شاي ف
٥.١ ملعقة حلو

- # بعد غسل قميس غم يقطع الزيت الزائدة وينتظر في كوب ماء ١٥ دقائق
- # يختلط فرم اللحم والفلفل أحمر رقيق والكميون والفلفل أسود والملح وينقسم إلى ٦ أجزاء ويحضر الكوفتا
- # بعد استخراج قميس من الماء يقطع إلى ٦ أجزاء متساوية
- # كل أجزاء القميس يوضع طماطم وعليها كوفتا وعلى جانبها فلفل المنطف ويطوي مثل الحزمة
- # المكان التي مطوي الكباب يصيح تحت الفرن ويوضع على تبسي ١ كوب ماء ساخن ويطبخ في الفرن ٢٠٠ درجة ٤٥ - ٥٠ دقائق
- # ويؤخذ على أطباخ الخدمة وتزين مع البقدونس وتقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : إن كباب الخوخ خاص للطعام القبرس والاسم الأصلي كباب شف علي