



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

## مقلي عش الغراب الكلوي Mantarlı Böbrek Sote



نصف كيلو غرام كلر  
١ عدد بصل جاف  
٤ ملاعق طعام زيت  
٣ أعداد فلفل حاد  
١ ملعقة حساء طح  
٢٥٠ غرام عش غرا  
١ عدد طماطم  
٧ - ٨ فرع بقدونس  
١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي فلفل

- # يغسل الكلوبات ويجفف وينقسم كل واحد من الكلوبات إلى قسمين ويستخرج الأوعية الدموية وينظف بزيت
- # وينقطع نصف كلوبات على كبر واحد أصبع
- # يخلط البصل ويستخرج جذور الفلفل ويقطع بشكل متوسط
- # يحرق الزيت في أحد من القدر ويوضع عليها الكلوبات المطبوخة ويقلي ويصفي زيتها في وعاء آخر
- # وفي نفس الزيت يشوي البصل والفلفل والطحين ويوضع عليها ١ كوب ماء ويطبخ ٥ دقائق
- # ويضاف على مختلط البصل المقطوع عش الغراب وطماطم المقشورة ويطبخ في حرارة المتوسطة ٢٠ دقائق
- # ويضاف عليها الذي جهز كلوي وبقدونس المقطعة الرقيقة جيداً ويختلط ويسكب الملح والفلفل الأسود ويطفيئ المحجر بعد ١ دقيقة
- # ويؤخذ على أطباق الخدمة ويسكب عليها البقدونس المقطع الرقيقة

ملاحظة : يمكن استعمال هذا الطعام نفس المقدار مع كبد