



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

## السققات المختلط في ازقرة Karişik Sakatat Izgarası



نصف كيلو غرام كبد غنم  
٢ عدد غنم كلوي  
١ عدد غنم القلب  
١ عدد غنم الطحال  
٢ طماطم  
٤ فلفل جريلستون  
١ عدد بصل جاف  
١ ملعقة حلو ملح

# يستخرج زر الكبد والطحال بشل دقيق ويقطع على شكل قلم يفصل أعصاب والزيت القلب وينقسم إلى قسمين وينشر زر الكلوي وينقسم إلى قسمين يصفى السققات المجهزة على ازقرة كهربائي أو في منقال خشبي  
# عند طبخ كل وجهين من السققات ويوضع عليها الطماطم المكسورة إلى قسمين و البصل والفلفل الكرلستوني المقطعة إلى أربعة أجزاء  
# عند طبخ كل أطراف أو جهات من السققات أو يسكب ملح  
# وتقدم للخدمة وهي ساخن

ملاحظة : هذا البيانات المعطية ل٤ أشخاص يمكن تجهيزها مع سققات البقر أيضا وفي هذا الحال البيانات يختلف