



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتاي لذيذ المتواضع من وصفات الأكل

## كبدة بلدي الجلودي Ciğer Tablaması



١ عدد كبدة خرو  
٦ أكواب ماء البير  
٣ أعداد بصل جال  
١ ملعقة حساء م  
١ ملعقة حساء م  
١ ملعقة حلو النع  
٢ ملعقة حلو الم  
١ ملعقة حلو فلف  
٢ ملعقة حلو حلد  
١ ملعقة حلو فلف  
١ كوب ماء زيت

- # ينظف زر الكبد وبعدها يجري من ربوت أو في مكينة الفرغ حتى تصبح في حالة حرم اللحم المفروم
- # يوضع فرم الكبد في وعاء الخلط ويضاف عليها برغل الجاف غير مغسل والبصل الجاف المقشورة
- # عند خلط المواد عدة مرات وبعدها يوضع فلفل معجون طماطم , ريحان , فلفل أسود , والملح يخلط هذا الحرج ٧-٨ دقائق زيادة
- # ينتظر هذا الحرج في الثلاجة القسم تحت حوالي نصف ساعة يوضع من هذا الحرج جزءا على كبر الجوز وتصبح مثل الكورة ويضغط عليها جيدا وبالاصبع يضغط في وسطه
- # وكل قطع يحضر في هذا الشكل ويشوي في مياه المالح ٧-٨ دقائق ويستخرج هذا أجزاء الكبد على أطباق الخدمة ويسكب عليها المحرق الفلفل الرقيق مع الزيت

ملاحظة : هذا الكبد من تعاريف لمنطقة بتلس