



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

## محشو الكلوي Böbrek Dolması



٤ أعداد عجل كلوي  
١ عدد بصل جاف الممتد  
١ عدد بطاطس متوسطة  
١ عدد جزر كبير  
٣ ملاعق حساء معلبة  
٦ أعداد عش الغراب  
٢ عدد فلفل جربلستور  
٢ عدد طماطم المتوسطة  
٤ ملاعق حساء زيت  
٢ ملعقة حلو ملح  
لأكثر من  
٥.١ كوب ماء قطعات

- # العملية الاولى يقشر البصل وتقطع للبياز وتقطع الجزر البطاطس والطماطمس على شكا مكعب ويفر الفلفل رقيقا
- # يوضع زيت في مقلاة تفلون عندما يحرق يوضع بصل عندما يششف يوضع بين ٥ دقائق جزر والفلفل جربلستور والبطاطس والطماطم وعلبة بازلاء
- # بعد إضافتها الملح يوضع عش الغراب يطبخ ١-٢ دقيقة يؤخذ من المحجر ( كل المواد لا يكون طبخها )
- # عندما يبرد داخل كل الأمعاء قسم المزيد يوضع في مقلاة بشكل مفف يطبخ في حرارة متوسطة مغلق الغطاء ١٥ دقائق
- # ويطبخ طرف الأمعاء الثانية مغلق غطاء مقلاة حوالي ٥ دقائق ويوضع الأمعاء تبسي فرن وهي بتصفية الزيت القسم المحفورة يأتي إلى الأعلى وفي داخل محفورة يوضع مجهز الداخلي
- # ومحشو الأمعاء يوضع في فرن ١٦٥ درجة ويطبخ ٣٥ دقائق وبد استخرج من الفرن ويوضع عليها لبنه المحنك المبشورة ويوضع على الفرن مرة أخرى ويطبخ ١٠ دقائق زيادة
- # يوضع محشو الأمعاء المطبوخ في أطبخ الخدمة ويزين أطرافه مع بقاء الداخلي

ملاحظة : إن زيت الأمعاء يستعمل في مطبخ العثماني كثيرا إنه زيت صعب