



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

كوفته كيدل مع المهروسة Pürelı Dalyan Köfte



للکوفته:
٥٠٠ غرام کوفته لحم
١ بیض
١ بصل جاف متوسطه
٣ شرائح خبز قديمة
٤ - ٥ فرع بقدونس
١ عدد بیض مسلوک
٢ جزر رقیق
١ ملعقة حلو ملح
نصف ملعقة حلو فلفل
لهريس
٣ بطاطس مسلوک سم
١ فنجان قهوة ملك
١ ملعقة قهوة زيت زبد

- # يبشر ١ عدد بصل يصف مائها
- # ينعم خبز الجاف مع مياه البصل
- # يضاف عليه فرم اللحم , وملح ,فلفل أحمر , البصل والبقدونس المقطعة الرقيقة ويخلط ١٠ - ١٥ دقائق
- # عندما ينتظر الكفتيات يحضر بطاطس يسحق البطاطس ويضاف عليها قليلا من الحليب وفي الآخر يوضع الزبدة
- # يقص من فيلو المنيوم ٣٥ - ٤٠ سم يوضع عليها وينتشر الكفتيات بشكل جيد
- # يوضع على الكفتيات بطاطس المحظورة
- # يوضع على الطرف البربات جزرات المغلي وبيض المغلية المقطوعة على أربعة أجزاء
- # مع خدمة الفليون يلف الكفتيات بشكل صحيح
- # يلف الكوفته مع المنيوم فليو بشكل لفة جيدا
- # يطبخ في الفرن على ١٧٥ درجة ٤٠ دقائق . لأجل قطعها بسهولة ينتظر نصف ساعة يقطع الكفتيات على كبر ٣ سم

ملاحظة : يستعمل هذا الكفته مع برة الجزر