



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

كوفتة فلاح Fellah Köftesi



٢٥٠ غرام لحم من
٥.٢ كوب ماء كوف
٣ ملعقة حساء ط
١ عدد بيض
١ عدد بصل
١ ملعقة حلو كيمي
٥.١ ملعقة حلو ما
١ ملعقة شاي فلف
١ ملعقة شاي زع
لأكثر من
١ ملعقة شاي مع
نصف كوب ماء ز
٤ أسنان ثوم

- # يخلط البرغل , والطحين , ولحم الفرم , البيض , البصل المبشورة والترال مع بعض ٥-١٠ دقائق
- # يعطي عليها أشكالاً على كبر سكر , ويغلي في زيت المحروق
- # زفي الطرق الآخر يشوي زيت السائل والمعجون والثوم الكحفوظ في مقلاة
- # يسكب مخلوط الصلصة على الكفتيات المقيلة
- # تقدم للخدمة وهية ساخن أو قليل سخون

ملاحظة : إذا أردت تزين مع أوراق الخس عند الخدمة