



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

مقللة سرمازي Sarımazi Tavası



٥٠٠ غرام لحم مفروم
١ عدد بصل جاف
٣ أعداد بطاطس
٣ أعداد طماطم
٤ أعداد فلفل أخضر حاد
٢ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسود
٧ ملعقة حساء زيت سائل

- # يعجن فرم اللحم , البصل المبشر , ١ ملعقة حلو ملح والفلفل الأسود حوالي ١٠ دقائق
- # عندما ينتظر فرم اللحم الداخلي يقشر البطاطس ويقطع على كبر ١ سم بشكل دائري , ويقطع الطماطم أيضا بنفس الشكل
- # بزيت التبسي الفرن ٧ ملاعق زيت , ويوضع عليها اولا شرائح البطاطس وعلى البطاطس الطماطم المقطعة
- # ينشر فرم اللحم على بطاطس والطماطم معدة في تبسي الفرن وننشر عليها ١ ملعقة حلو ملح
- # ويزين فوقها مع طماطم والفلفل
- # يطبخ في الفرن المسلوق من قبل على درجة ٢٠٠ حوالي ٤٥ - ٤٠ دقائق
- # تقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : هذا الكوفته محبة لأكل لمنطقة انطاكيا