



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

## كوفتة كريب Krepli Köfte



٥٠٠ غرام كوفتة لحم  
٢ شريحة داخل خبز ق  
١ عدد بيض  
١ عدد بصل جاف  
١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي كميون  
١ ملعقة شاي فلفل أح  
جينة كشرل  
للكریب:  
١ عدد بيض  
١ كوب ماء ملك  
٢ فنجان قهوة طحين  
١ ملعقة شاي ملح  
زيت سائل

- # أولا يعد الكوفتيات لذلك , يبشر البصل , وضع عليها خبز داخلي يعجن الخبز الداخلي حتى تصبح عجین
- # ويضاف عليها المواد الأخرى ويخلط ١٠ دقائق وعندما بعد الكريب , يوضع الكوفتة في ثلاجة للانتظار
- # مواد كريب يوضع في وعاء المحفورة ويخلط جيدا
- # يصب عجین الكريب على كبر طبق الحلو في مقلاة تفلون المزيت قليلا . ويطبخ كل من الطرفين
- # بعدما أعد كل من الكريبات , من الكوفتيات المنتظرة يستعمل كوفتيات على صغر كوفتة همبرقر
- # يطبخ الكوفتة في مقلاة تفلون مع زيت قليل
- # يوضع كوفتيات المطبوخة على وسط الكريبات المعدة , يعطي الخدمة مثل للطبي
- # يصف ملطي الكريبات على تبسي مزيت
- # يوضع شرائح محنك الجبن الرقيق على حسب الشكل على فوق كوفتة كريب
- # يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حتى يحل جبن محنك
- # يقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : يمكن وضع المواد مثل بفتك إذا رغبت إلى الكريب