



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

كوفته بغندلي Beğendili Köfte



٧٥٠ غرام كوفته لحم
٣ شرائح داخل خبز ق
١ عدد بصل جاف كبير
١ عدد بيض
١ عدد بطاطس صغير
١ ملعقة حلو كميون
١ ملعقة حلو فلفل أس
٥.١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة حلو فلفل مع
للبيغندي:
٣ أعداد كوزلوك باذن
٣ أكواب ماء ملك
٣ ملاعق حساء زيت ز
٣ ملاعق حساء فحص
نصف ملعقة حلو فلفل
١ ملعقة حلو ملح

- # يعد بغندلي أولا , يجمر الباذنجان في الحرارة المحجر يا للفة
- # يقشر فذائفها بسولة لأجل يستعمل نهاية السكين ويقطع رقيقا رقيقا على الخشبية
- # يوضع الطحين والسمن في قدر صغير , ويحمر الطحين حتى يسبح رمادي في حرارة المنخفضة , وعندما أصبح الطحين رمادي يضاف ٣ كوب ماء حليبا , ويخلط , ويوضع فلفل أسود والملح , ويطبخ أكثر من ذلك بقليل من المعجر
- # يوضع خبز الداخلي القديمة في وعاء عجين , ويبشر البصل عليها ويضاف الملح , ويعجن لأجل يكون ناعما
- # يضاف عليها فرم اللحم , والبيض , مبشر البطاطس , كميون , فلفل أسود , الملح والصلصة الفلفل ويعجن ١٠ دقائق
- # عندما ينتهي عملية خلط , يوضع في ثلاجة , وينتظر على الأقل ١ ساعة
- # يدور من منتظر الكوفته دورة على كبر جوز , ويطبخ في شبكة
- # إذا برد البغندلي يسخن قليلا ويوضع على أطباق ثم يوضع عليها الكوفتيات المطبخ , وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : عندما الرغبة يسكب على تقديم الكوفتيات زيت المحرقة