



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

كرات لحم مفروم Kıymalı Pirasa



١ كيلو غرام متوسط
٢٠٠ غرام طعام لحم
١ بصل جاف كبير
١ عدد طماطم
١ ملعقة حساء مع
١ فنجان قهوة زيت
٢ ملعقة حساء رز
٥.١ ملعقة حلو ملح
١ عدد جزر كبير

- # يقطع البصل وعند قبلها مع زيت سائل يضاف عليها فرم اللحم ويخلط حتى تصبح الفرم كتل
- # يغلق غطاء الوعاء وينتظر حتى جذب ماء فرم اللحم ويوضع صلصة
- # عند طبخ اللحم المفروم يضاف الجزر المغطى والمقطعة على شكل خاتم و٢ كوب ماء من مياه ساخنة وفورا يوضع الأرز
- # عند طبخ الجزر يوضع الكرات المقطوع على كبر ٣ سم في قدر. وعند طبخ الكرات يضاف طماطم المبشور
- # يطبخ في الحرارة المتوسطة حوالي ٤٥ - ٤٠ دقائق وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : إن زيت الزيتون ومياه الليمون أو اللحم المفروم من تزيين لا تغنى عند الكرات