



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

مجلور على الفرن Fırında Mücver



٦ أعداد بصل ص
٣ أعداد بيض
٨ - ١٠ فرع بقدونس
٨ - ١٠ فرع جندب
٢ عدد يقطين
١ ملعقة شاي
٢ ملعقة طعام
١ فنجان قهوة
١ فنجان قهوة
١ ملعقة حلويات
١ ملعقة شاي

- # يبشر اليقطين , يقطع , الشبت , البقدونس والبصل رقيقا
- # يكسر البيض على الوعاء , يوضع عليها كل المواد عدا جبن المحنك
- # يخلط دون تكسير وتشوية , ويصب على فرن المزيب
- # يسكب عليها جبن المحنك المنشور
- # يطبخ في الفرن ١٩٠ درجة حتى يحمص
- # يجزء ويقدم للخدمة

ملاحظة : يستعمل هذا المجور بازدياد مقدار البصل والبقدونس دون استخدام اليقطين