



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

مشكل Türlü



٢٥٠ غرام مكعبات
٢ عدد بطاطس
٢ عدد يقطين
١ عدد جزر
٢٥ أعداد فاصوليا
٢ عدد باذنجان
٢ عدد طماطم كبير
١ ملعقة حساء مع
٣ أعداد فلفل أخضر
٥.١ ملعقة حساء
٢ عدد بصل جلف
٥ ملعقة طعام زيت
٣ كوب ماء من ميه

يؤخذ الزيت في قدر عند السخونة يضاف عليها اللحم ويطبخ حتى يجذب اللحم مائها
يوضع على اللحم البصل الجاف المقعودة على شكل نصف دائري ويطبخ حتى تصبح البصل ناعما ويضاف الصلصة
يضاف عليها الفاصوليا , فلفل أخضر حاد , الجزر المقطوعة الرقيقة , الطماطم الباذنجان , البطاطس واليقطين
ويوضع الملح على اللحم البصل في أبعاد كل واحد منهم ٥ دقائق بالترتيب
يضاف ٣ أكواب ماء من مياها الساخنة على المواد المشوي الخفيف , أولا يطبخ في الحرارة المتوسطة وبعدها في
الحرارة المنخفضة حوالي ٤٠ - ٣٥ دقائق
وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : عند إعداد هذا الأنواع يمكن إهتمام إلى نقطة . يوضع بالترتيب في القدر بالنظر صلابة الأنسجة النباتية