



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 مية

# 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