



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

## الجلسة الكرفس Kereviz Oturtma



٢ كبير وكرفس صحيح  
١ بصل جاف متوسطة  
٥ ملعقة حساء زيت س  
٢٥٠ غرام لحم مفروم  
١ عدد طماطم كبير  
١ ملعقة حساء معجون  
١ ملعقة حلو ملح  
١ كوب ماء من مياه س

- # يقشر الكرفس على شرائح دائري كبر ٢,٥ سم
- # ينحت داخل الشرائح من وسطه حفر
- # يغلي كرافسفي كميات مياه مالح حتى يطبخ نصفها
- # يؤخذ من طرف الآخر البصل المقطوع لأكل على وعاء ويشوي في زيت مقدار معين حتى تصيح رمادي
- # ويوضع عليها فرم اللحم , وعند جذب فرم اللحم مائها يوضع صلصة , وبعدها طماطم والملح بعد طبخ ٣-٢ دقائق يؤخذ من المحجر
- # يركب كرافس مغلى نصفها على مقلاة واسعة , ويوضع في وسطها من هاون في اللحم ويوضع عليها شرائح طماطم
- # يوضع المقلاة في حرارة المتوسطة ويضاف عليها ١ كوب ماء من المياه الساخنة . ويطبخ الكرافس حتى تصيح ناعمة
- # وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة: يمكن إعداد هذا الطعام أيضا من قبل مغلي الكرافس