



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

السلق محشو Pazi Sarmasi



٢ كيلو غرام السلق
٦ ملاعق حساء زيت سا
٤ أعداد بصل جاف
٢ فنجان قهوة رز
٢٥٠ غرام لحم مفروم
٧ - ٨ فرع جدول عشب
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسود
٧ - ٨ فرع بقدونس
٢ كوب ماء من مياه الله

- # يقطع سيفان السلق , ويغلي ١ دقيقة في ماء كثير ويبرد
- # يستخرج قسم المعرف الموجودة في أوراق السلق ويقطع إلى جزئين بالعرض
- # يؤخذ نصف الزيت (٣ ملاعق) في القدر , ويشوي قليلا مع البصل المقطوع ويضاف عليها لحم المفروم , الملح , فلفل أسود ويضاف على الأرز قليل من الرز , ونصف كوب ماء من مياه
- # عند طبخ المواد نصف يضاف شبت المقطعة الرقيقة والبقدونس ويؤخذ من المحجر المتوسط الحرارة
- # عند برودة الداخل يؤخذ أجزاء على كبر جوز , ويوضع على وسط أوراق السلق , ويلف كل الأوراق بوضع عليها الزيت الباقى (٣ ملاعق) و ٢ كوب ماء من مياه اللحم
- # ويطبخ في محجر الحرارة المتوسطة حوالي ٤٥ دقائق تقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : إن ملفوفة محشو السلق يلف أكثر من ورقة العنب