



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

## تعليم يقطين الجبنة Peynirli Kabak Ogreten



٤ أعداد محشو إيقط  
٢٥٠ غرام جبن أبيض  
٢ ملعقة حساء سمن  
نصف لتر ملك  
١ ملعقة حلو طحين  
٢٠٠ غرام جبنة كشار  
١ ملعقة شاي فلفل  
١ ملعقة حلو ملح  
١ عدد بيض  
٣ - ٤ فرع بقدونس

- # يقطع اليقطين على اثنين بالطول
- # يقطع داخل اليقطين المقطوعة قليلا
- # ويغلي نصف اليطين بكمية من الماء
- # ويشوي الطحين والزيت في الطرف الآخر , ويضاف عليها حليبا يبطئ عندما جاء انساق للمحلب يؤخذ من الحرارة الثقيلة . وفي هذا الحال صوص شاميل يكون جاهزا
- # عندما برد الصوص يكسر فيها ١ عدد بيض , ويضاف فلفل أسود ويخلط جيدا
- # يملئ مقلعات يقطين وشبت المقطوع مع مخلطة جبن البيض فيها
- # ويركب على وعاء القرن ويصب عليها الصوص المعد
- # ويوضع عي أعلاها شرائح الجبن المحنك
- # ويطبخ في الفرن على ٢٠٠ درجة حتى تحمر

ملاحظة : إن أكلات صوص الياميل في العام يعطي اسم مساعد على التعلم (أقرتن)