



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

جبنة السمكة Peynirli Balık



٤ قه
٢ مل
٢ مل
٨ ع
١ كو
٢٠٠
١ كو
نصف

- # بعدما غسِل ونظف الأسماك يسكب عليها الخل وینتظر حوالي نصف ساعة
- # یحمر الأسماء في زيت المحمر
- # یوضع ماء اللحم في داخل قدر المحفور , ویضاف الجبن عندما یزول الجبن یوضع الأسماء المحمر إلى جبن المخلط
- # یضاف قسم الأخضر البصل الطازج المقفوع الرقيقة إلى جبن السمك التي یطبخ في الحرارة المتوسطة
- # یوضع الليمون والملح لأجل زيادة اللذة
- # ویطبخ ١٥ دقائق وتقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : إذا رغبت یضاف ١ ملعقة حساء سمن في مياه الحم