



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

ساق دجاج Tavuk Paça



٣ فيلو معجونات
١ دجاج
٣ أكواب ماء من مياه
للحساء : ٢ بيض
نصف كوب شاي خل
٢ ملعقة حساء زيت ا
٣ أسنان ثوم
٣ ملاعق حساء زبادي
٣ ملاعق حساء طحين
٣ أكواب مياه دجاج
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة حلو فلفل أح
١ ملعقة طماطم زيت

يركب فيلو المعجونات بدون سخن في تبسي طبقاً طبقاً وهي جاف , ويطبخ في الفرن حتى يجفف
عندما خرج من الفرن يصب عليها ٣ أكواب ماء من المياه الدجاج , ويطبخ في الفرن الحار ٥ - ١٠ دقائق
في الطبق الآخر داخل القدر زبدة , بيض زبادي , ثوم , طحين , ملح , يجلد جيداً
يضاف عليها مياه اللحم و ١ كوب ماء , ويطبخ حتى تصبح اتساق محلي , ويضاف الخل على الخلط
يكدر أولاً الدجاج على فيلو المعجنات المسخن ثم يصب الشورية المجهزة وفي أعلاها فلفل المحروقة

ملاحظة : إن ساق الدجاج تقدم خدمة ساخنة