



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  
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 وطبقاً 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 الطرق الآخر داخل القدر زبدة , بيض زبادي , ثوم , طحين , ملح , يجلد جيداً  
# يضاف عليها مياه اللحم و ١ كوب ماء , ويطبخ حتى تصبح انساق 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