



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

## فلفل دجاج Biberli Tavuk



٢ عدد صدر دجاج  
١ عدد بصل جاف كبير  
٤ أعداد فلفل محشو  
٣ ملاعق حساء زيت  
١ عدد مياه ليمون  
١ عدد ملعقة حلو نشا  
١ عدد ملعقة حلو ملا  
١ عدد ملعقة شاي ف

- # يقطع لحم الدجاج بالطول يطبخ في ٣ ملاعق زيت سائل حرارة متوسطة حتى يجذب مائها
- # يضاف عليها البصل المقطوع بالحلقات الرقيقة ويحمر
- # عندما تغير لون الفلفل يضاف الملح والفلفل الأسود
- # قبل أخذ من المحجر بـ ٥ دقائق يضاف النشاء الذئب في مياه الليمون على الطماطم
- # يطبخ بالزيادة ٥ دقائق في الحرارة المتوسطة والغطاء المحفورة
- # تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : الاستخدام المقصود من النشاء الليمون , لنظرة الطعام مشرقة وأن مياه الطعام مظلم قليلاً