



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

## محسي دجاج Tavuk Sarmasi



٤ أعداد شريحة ا  
٤ أعداد شرائح با  
٤ أعداد شرائح ج  
١ قرصة ملح  
١ عدد بيض  
نصف كوب ماء م  
١ كوب ماء من ز

- # ينشر شرائح لحم الدجاج على الطبخ بشكل جيد , سلمح فوقها
- # يوضع عليها شريحة بانرمة وشريحة جبن محنك
- # بعدما وضع كل المواد فوق بعض يلف بشكل لا يخرج المواد في الخارج
- # وضع محشو الدجاج أولا في البيض المجلد ثم في غلطة الطحين
- # يحمر في الزيت المسخن في انخفاض الحرارة يستخرج المحشو المحمر على الورق
- # وتقدم خدمة ساخنة

ملاحظة : للحصول على طحين الغلطة , يسحب الخبز المجفف في الحلاط أو يضرب هذا طريق أكونومي