



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

كوفتة الدجاج في الفرن Fırında Tavuk Köftesi



٢ عدد فرم صدر دجاج
١ عدد بيض
٢ شرائح خبز قديم داخل
١ ملعقة شاي كيميون
١ ملعقة شاي فلفل أسود
٢ ملعقة حلو ملح
١ عدد بصل جاف (مبشور)
للتزيين: ٢ عدد بصل
٣ أعداد طماطم
٥ أعداد فلفل أخضر حاد
٣ أعداد بطاطس
١ كوب شاي زيت سائل
٢ كوب ماء

- # يوضع داخل فرم الدجاج بيض , مبشور بصل , كميون , كسر خبز الداخلي , فلفل أسود , ملح , يعجن ١٠ دقائق , وينتظر ٣٠ دقائق في لاثلاجة
- # بعد انتهاء المدة أجزاء من خرج الكوفتة على كبر الجوز ينتشر في الفرن تبسي
- # تركيب كفتيات الكشكشة عليها , وعلى جوانب الكفتيات بطاطس المقطوعة بالطول والطماطم المقطوع بشكل نصف دائري
- # وفي أعلاها يركب عدة أجزاء فلفل الأخضر حاد المقطوعة
- # يصب على المواد الماء والزيت
- # يطبخ في الفرن ١٢٠ درجة حوالي ٣٥ - ٤٠ دقائق
- # تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : عند الرغبة يصب على الكوفتيات ١ كوب ماء من الماء الذائب ٢ ملعقة حساء صلصة , وفي هذا الحال يمكن وضع ١ كوب ماء من المياه