



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

## كوفته الدجاج في الفرن Fırında Tavuk Köftesi



٢ عدد فرم صدر دجاج  
١ عدد بيض  
٢ شرائح خبز قديم داخل  
١ ملعقة شاي كميون  
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 , ويتنظر ٣٠ دقائق في لائحة
  - # بعد انتهاء المدة أجزاء من خرج الكوفته على كبر الجوز ينتشر في الفرن تبسي
  - # تركيب كفتيات الكشكلة عليها , وعلى جوانب الكفتيات بطاطس المقطوعة بالطول والطماطم المقطوعة 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