



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

## بکلی طازج بالزیت الزیتون Zeytinyağlı Taze Bakla



١ كيلو غرام بکلی ط  
١ عدد بصل جاف  
٤ - ٥ أعداد بصل أخ  
٢ كوب شاي الزيت  
٢ عدد مربعات سکر  
٢ كوب ماء طحين  
١ ملعقة حلو ملح

- # ينظف البقلیات, ويستخرج عظامها , يغسل, يصفى مائها ويقطع إلى قسمين
- # يقطع البصل الجاف على شكل يياز ويقطع البصل الأخضر على طول البقلیات
- # يركب البقلة والبصل يخلط على شكل دائري في قدر
- # يوضع البقلیات حتى ينعم قليلاً حوالي ٢٥ - ٣٠ دقائق
- # يضاف ٢ كوب ماء ساخن ويطبخ حوالي ١ ساعة
- # عندما يذفئ في القدر يقلب على طبق الخدمة عكساً
- # عند رغبتها ينثر عليها عشب المفرم الرقيق

ملاحظة : إن في موسم البقلی إن ثوم الطازج أحسن زخرف في هذه الأكل