



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 بيض 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 يطفئ في القدر يقلب على طبق الخدمة عكساً
- # عند رغبتها ينثر عليها عشب المفرم الرفيق

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