



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

## الثوم بالزيت الزيتون Zeytinyağlı Pirasa



١ كيلو غرام ثوم  
٢ عدد جزر كبير  
١ عدد بصل جاف صغ  
١ فنجان قهوه رز  
نصف كوب ماء زيت  
١ ملعقة حلو معجون  
٢ عدد مربعات سكر  
٥.١ ملعقة حلو ملح  
على مستوى :  
٧ - ٨ فرع بقدونس

- # يوضع ويت الزيتون على القدر عندما يحمر يوضع عليها البصل المفروم الرفيق والمقطوع جزر على شكل حلقة, ويشوي حتى تصبح ناعم
- # يضاف عليها ٢ أصبع مقطوع كراث ويشوي زيادة بمدة
- # يسحق الصلصة ١ كوب ماء في الماء, ويصب على خلط الكراث ويضاف الأرز المغسل والمصفى الماء
- # يغلق غطاء القدر وتطبخ حوالي ١٠ دقائق ويضاف الملح والسكر
- # ويطبخ بإغلاق الغطاء ٢٠ دقائق زيادة ويؤخذ من المحجر ويتبقى حوالي نصف ساعة وهو مغلق
- # يوضع كراث الزيت الزيتون المتبقي على أطباق الخدمة ويسكب عليها مقطوع بقدونس الرفيق

ملاحظة : لأجل استهلاك أطعمة زيت الزيتون في يوم التالي, تخزينها في الثلاجة قد يكون تصلب في زيت الزيتون خفيفة أن هذا هو إشارة إلى أن زيت الزيتون نوع جيدة