



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذيذ المتواضع من وصفات الأكل

حمص باباري Nohutlu Papara



١ كوب ماء حمص
٢٥٠ غرام لحم
٦ شرائح خبز قد
١ عدد بصل جاف
١ ملعقة حلو مل
لصوص
١ كأس زيادي
٣ أسنان ثوم مط
١ ملعقة حساء ز
نصف ملعقة حلو

- # يغسل الحمص, يوضع على الماء من الليلة
- # وفي اليوم التالي يوضع البصل المقطوع الرقيق واللحم قشباشي على حمص الملوء, يغلى مع بعض, وعندما طبخ يضاف عليها ملح
- # وفي الطرف الآخر يجزء إلى شرائح ويقطع بالطول, ويحمر الخبز في المكيئة على لون رمادي
- # يركب الخبزات على أطباق الخدمة ويصب عليها مخلوط اللحم الحمص
- # يصب وفي أعلاها ثوم الزبادي, ويسكب فلفل الرقيق المشوي وتقدم للخدمة وهي دافئ

ملاحظة : تقديم الخبز الصواريخ المقدمة من أكالات الأناضول