



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

## رز الستار Perde Pilavi



٢ كوب ماء رز  
٥.٢ ملعقة حساء  
١ ملعقة حساء ص  
١ ملعقة حساء ص  
٢ ملعقة حساء ل  
نصف عدد دجاج  
٥.٣ أكواب ماء م  
١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي فلا  
١ ملعقة شاي فلا  
لفيل المعجوني  
١ عدد بيض  
٢ ملعقة حساء ز  
١ ملعقة شاي ملا  
اتخاذ طحين على  
١ فجان قهوة ال

- # يتبقى الأرز المفصل في ماء المالحة نصف ساعة
- # تشوي الفستق وطير العنب حتى تصبح رمادي
- # يضاف عليها الأرز المغسل والمصفى الماء وبنشوي عدة دقائق
- # يضاف ماء اللحم الساخن
- # يطبخ أولاً في الحرارة المتوسط ثم منخفض ٢٠ دقائق
- # بعد أخذها من المحجر، يضاف عليها دجاج المكدوح، ملح، فلفل أسود، فلفل أفرنجي، ويخلط ببطء
- # يوضع ورق منشفة بين الغطاء والقدر، ويتبق
- # وفي هذا الحال بعد العين لأجل ذلك، بيض زبدة ناعم، ملح، ماء، قدر أخذها من الطحين حتى تعطي العجين
- # يفتح العجين مع الأسطوانة على كبر نصف سم
- # يزيث كبر من زبدة في وعاء فرن محفور، بلصق اللوز الغلي مستخرج قذائف الدخلي على وعاء الطرف وتحتها
- # يركب عليها العجين المفتوحة بشكل فيضان الأطراف
- # يصب الأرز المعد المبردة على العجين
- # يجمع عجين معلق من الأطراف على الأرز
- # يطبخ في الفرن حتى يحمر العجين ١٧٠ درجة

الملاحظة : إن ستارة الأرز من أكالات عادة سيرت