



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

رز صنوبر فيلو المعجوني Yufkalı Çam Pilavı



٠.١ كوب ماء
١ كوب شاي
٢ فنجان قهوة
١ عدد فيلو ال
١ ملعقة حلو
٠.٢ ملعقة ماء

- # يغسل الأرز بالماء الدافئ ويتبقى في الماء نصف ساعة يغسل ويصفى ثلاثة أربع مرات
- # يوضع واحد كوب شاي زيت في قدر صغير, يحمر ويضاف فستق صنوبر
- # يضاف الأرز المصفى عندما يصفر الفستق ويتبوي عدة دقائق
- # يضاف عليها مياه اللحم الساخن والملح يطبخ أولاً في الحرارة العالية ثم في الحرارة المنخفضة حوالي ١٧ - ١٥ دقائق
- # يذيب وعاء الفرن مقاوم على الحرارة وفيلو معجونات بالأطراف على الرايس مثل حزمة
- # ويصب داخل رايس المعد, ويغلى فيلو معجونات بالأطراف على الرايس مثل خدمة
- # يوزع فوق الفيلو معجون خفيفاً ويوضع على فرن المسخن من قبل بـ ٢٠٠ درجة
- # عندما يحمر يؤخذ من الفرن ويقلب حتى يأتي طرف جمع الفيلو معجون على تحت بالعكس وتؤخذ على أطباق الخدمة

ملاحظة : إذا كان لذلك وقت, فيلو معجون الأعلى, ١ عدد بيض ١ فنجان ماء, قليل من الملح اتخاذ قدر دقيق إن اعداد العجين فتحها مع الدوارة