



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

مجدرة Müceddere



١ كوب ماء رز البرغل
١ كوب ماء عدس أخضر
٤ أعداد بصل جاف مقطوع
١٥ ملاعق حساء زيتون
٥.٢ ملعقة حلو ملح
١ كوب ماء من المياة

- # يقطع البصل على نصف شكل دائري, ويشوي, لبصل في الزيت الزيتون حتى تصبح لون بني بدون إغلاق الغطاء (على الأقل نصف ساعة)
- # يفصل البرغل يغسل ويوضع في وعاء محفورة ويتبقى في ماء ساخن حوالي نصف ساعة
- # يضاف البرغل المغسل على مشوي البصل, ويشوي معاً ١٠ دقائق
- # يوضع عليها عدس أخضر مغلي, ملح و ١ كوب ماء من المياة ويطبخ في الحرارة المتوسطة ١٠ دقائق
- # عندما آخر من المحجر, يوضع ورق منسون بين القدر والغطاء, وتبقى ٢٠ دقائق
- # يقدم للخدمة دافئة أو باردة

ملاحظة : إن مجدر من عادة الأرز الكيليس