



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبى لذيد المتواضع من وصفات الأكل

فطيرة بالعدس Mercimekli Börek



٣ أعداد معجون فليو
١ كوب ماء مغلي
١ كوب شاي زيت
٢ كوب شاي زيادي
١ عدد بصل جاف
١ بيض
١ عدد طماطم كبير
ملح

- # يقطع البصل يوضع عليها عدس مغلي و واحد ملعقة شاي ملح والزيت. ويشوي على الحرارة المتوسطة حتى تنعم البصل. يترك لتبريد
- # أولا الفليو ينشر على منضدة العمل. يضع بالجري عليها الخلط المكون من بيضاء البيض، زيت والزبادي
- # الفليو الثاني ينشر على الفليو الأول تماما. يضع بالجري عليها نقيس الخلط
- # بعدما يفعل الفليو الثالث نفس الشكل. يقسم مع السكين الى ١٢ أجزاء متساوي. (مثل ما يعمل فطيرة السقارة)
- # يلف بوضع على أجزاء المقطوع العدسة الداخلي
- # يضع بالجري عليها صفراء البيض. يقطع من وسط عموديا حوالي ٣ سم ويضع شرائح الطماطم على القطع
- # يركب على تبسي المزيث. يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حتى تحمر

ملاحظة: مقدار الزيت التي معين في القائمة نصف يستخدم في الهرج ونصف الآخر يترك لتزيت الفليو