



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

## معكرونا بالترحانة Tarhanalı Makarna



١ علبة معكرونة  
٣ ملعقة حساء  
١ ملعقة حساء  
١ ملعقة حساء  
٣ ملاعق حساء  
٥١١ ملعقة حلو

- # يوضع بكميات كثيرة من الماء في القدر ويضاف ملح عند قربها للغليان
- # بعد الغليان يضاف المعكرونة ويطبخ المعكرونة بالغليان والغطاء مفتوح أو مفتوح الغطاء
- # قبل تصفيتها يصب عليها ١ كوب ماء من مياه الباردة وتصفى
- # يوضع في القدر زيت زبدة وزيت عباد الشمس ويخلط بعد السخونة يضاف الترحانة ويشوي الترحانا حتى تؤخذ حالة متموج
- # يوضع عليها معجون والملح ويشوي أيضا في الحرارة المنخفضة فترة من الوقت ويؤخذ من المحجر
- # يوضع المعكرونة المغلي في قدرها ويوضع عليها مواد الترحانا المعدة ويخلط ويطبخ في الحرارة المنخفضة وقت قصير ثم وتقدم للخدمة

ملاحظة : غسل الأطباق الزجاجية مع مياه غليان المعكرونة يكون مشرق جدا