



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

خبز الدائري Top Ekmek



٣ أكواب ماء
نصف مقدار
١ كوب ماء
١ عدد مربع
قليل من ال

- # ضع فيه الدافئ على وعاء العجين ا و يضاف عليها تفتت خميرة طازجة ومربع السكر ا ويخلط مع أطراف الأصبع.
- # ويضاف عليها قليل قليل من الطحين ا بعد وضع الملح ا يعطى عجين صاف.
- # وينبقى العجين بتغطية عليها مع قماش مبلة حوالي ١ ساعة.
- # بعد انتهاء المدة ينقسم الخبز إلى ٤ أجزاء ويدور.
- # يوضع الخبزات على وعاء الطبخ ويوضع بالجري عليها المكون من ١ ملعقة حلو طحين و١ ملعقة حساء ماء المخلط.
- # ويطبخ في الفرن ١٩٥ درجة حتى تحمر الخبز.

ملاحظة : تقدم كل واحد من الخبز يكون على شخص واحد.