



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

صندويچ Sandviç



نصف علبة كبير
٣ أكواب ماء
١ ملعقة حساء
١ فنجان قهوة
١ عدد بيض
قليلا من الملح
ثلاثة أرباع كوب

- # يوضع السكر والخميرة في المياه الدافئ ا ويخلط.
- # عندما يزول السكر يوضع عليها مع العجن زيت سائل ابيضاء البيض ا الملح ا الطحين ا حتى تحصل عجينة صافي.
- # يغطي فوق العجين مع القماش المبلل ا وينتظر ١ ساعة.
- # ينقطع من طحين المنتظر أجزاء على كبر الليمون.
- # تعطى على أجزاء العجين شكل بيضوي ا ويركب على تيسي الفرن المزيث خفيف .
- # يوضع عليها صفراء البيض ا ويبقى في تيسي أيضا نصف ساعة ا يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حتى تحمر فوق صندويجات.

ملاحظة: تقدم صندويجات المعد بالوضع بينها أي زخرف المرغوبة.