



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

خبز الهمبرقر Hamburger Ekmeği



نصف علبة
٢ فنجان
١ فنجان
١ ملعقة
١ عدد بيض
١ فنجان
٥١٣ كوب
١ ملعقة

- # ماء ا حليب ا بيض ا حبيبات سكر ا و خميرة يخلط جيدا.
- # يوضع عليها ٣ اكواب ماء طحين ا بعد ما يعجن قليلا يضاف زيت السائل.
- # بعدما عجن مع الزيت قليلا يضاف الطحين الباقية ا يعجن ويتبقي ١ ساعة وهي مغطى.
- # بعد انهاء المدة ينقسم العجين إلى ٨ اجزاء ا ويدور ا ويضغط عليها قليلا.
- # يركب على تيسي خفيف الزيت ا ينتظر ١٥-٢٠ دقائق على مخمرة الأرض.
- # يطبخ في الفرن المسخن من قبل على ٢١٠ درجة حوالي ٢٥ دقائق.
- # بعد ما يخرج من الفرن ينثر عليها قليل من الماء.
- # يوضع الخبز المبرد في الأكياس ا يغلق الأكياس جيدا.

ملاحظة : مخمرة الأرض: هي عملية عجن خمير المشكلة قبل الطبخ في تيسي ا الإنتظار وهي مغطى.