



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

الخبز بالبطاطس Patatesli Ekmek



نصف علبة كبريت
٢ عدد متوسط بط
١ ملعقة حساء حب
١ فنجان قهوة حليب
١ فنجان قهوة ميا
١ ملعقة حساء ملا
٥١٣ كوب ماء طح

- # ضع ماء الحليب، خميرة وحببات السكر في وعاء محفورة واخلط
 - # يضاف عليها مبشور بطاطس الرقيق، يخلط قليلاً بعد وضع الملح يعجن جيداً بالإضافة الطحين قليل قليل
 - # يتبقى العجين المعدة بإغلاق فوقها ١ ساعة
 - # بعدة انتهاء المدة إذا يوجد عجين الخبز يوضع على وعاء مستطيلة الكعك مزيتاً أو يوضع على تيسي المزويت بإعطاء شكل الخبز
 - # في هذا الشكل يتبقى ١٥-٢٠ دقائق زيادة
 - # يطبخ في الفرن المسخن من قبل على ٢٠٠ درجة حوالي ٣٠-٣٥ دقائق
 - # بعد إخراج من الفرن يبرداً يوضع في كيس نايلون، يغلق فمها جيداً
- ملاحظة: بطاطس الخبز يمكن أعد بكميات كثيرة لأن لا تصيح قديم لفترة طويلة جداً