بيلاحور
Pilahur



٢ عدد بيض
٢ كوب ماء مياه دافئ
طحين حسب قدرة ا
١ ملعقة حساء معجو
٣ أعداد طماطم ناض
٢ ملعقة حساء زيت
١ مليان كوب ماء من
٨-١٠ فرع بقدونس
١ ملعقة حساء ملح

يعجحن الطحينi البيضi الماءiالملح معاi تحصل على عجن ثابت
عندما انتظر العجين نصف ساعةi يفتح فيلو واحد كبير
يقطع من الفيلو مربعات على كبر ٢x٢ سم i يوضع بينها جبن البقدونسi يغطى بشكل المثلث
يركب على تبسي الفرن المزيت iتعطى على فرن ١٨٠ درجة
عندما يطبخ المنتيات في الفرن i يوضع الزيت في المقلاة i عند سخنها يضاف الطماطم المبشورة
بعد طبخ الطماطم يوضع المعجون والملحi اذا اصبح غمظة يضاف نصف كوب من مياه الساخنة
يسكب صوص الطماطمي السخنة على المنتيات محمر عندما خرج من الفرن
تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة: بيلاحور i مانتي مختلف لأصول القيسري