



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

كوفته الخبز

Ekmek Köftesi



١٠ شرائح خبز
١ عدد بصل جا
٥١١ كوب ماء
١ ملعقة حساء
٣ ملعقة حساء
نصف ملعقة ش
١ ملعقة شاي
١٠-١٥ فرع بقد

- # يقطع البصل بالدثري ويشوي مع الزيت السائل.
 - # وفي هذا الحال يغلى الحليب والبقدونس.
 - # يوضع شرائح الخبز الجافة في وعاء محفورة وعليها البصل المشوي ويوضع البقدونس والحليب المغلي i البيض والملح؛ الأنفلن الأسود الرقيق ويخلط مع البعض.
 - # ينتظر الخلط ١٥-١٠ دقائق.
 - # تحصل على العجين مع إضافة الطحين.
 - # يعمل شكل الكرة مع مبلل الأيدي.
 - # ٥ أكواب ماء من المياه؛ قليلا من الملح ويغلى.
 - # ضع الكفتيات المعد على المياه المغلي ويغلى حوالي ٢٠ دقائق.
 - # بعدها يحمر في لزيت الخفيف.
 - # تقدم كوفته الخبز مع جانب أكالات اللحم.
- ملاحظة: إن كوفته الخبز من تعريف الألماني.