



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
١٥-١٠ فرع بقد

- # يقطع البصل بالدئري ويُشوى مع الزيت السائل.
- # وفي هذا الحال يغلى الحليب والبقدونس.
- # يوضع شرائح الخبز الحافة في وعاء محفورة وعليها البصل المشوي ويوضع البقدونس والحليب المغلي أليبيض والملح، الزفلان مثل الأسود الرقيق وبخلط مع البعض.
- # ينتظر الخلط ١٠-١١ دقائق.
- # تحصل على العجينة مع إضافة الطحين.
- # يعمل شكل الكرة مع مبلل الأيدي.
- # ٥ أكواب ماء من المياه قليلاً من الملح ويُغلى.
- # ضع الكفتيات المعد على المياه المغلي وأيضاً ويُغلى حوالي ٢٠ دقيقة.
- # بعدها يحرر في لزيت الخفيف.
- # تقدم كوفته الخبز مع جانب أكلات اللحم.

ملاحظة: إن كوفته الخبز من تعريف الألماني.