



خبز محشى

Ekme Dolması



- ١ علبة كبريت خميرة
- ٧ كوب ماء طحين
- ٢ عدد مربيعات سكر
- ٢ كوب ماء من مياه
- قليل من الملح
- ١ عدد بيضن لأجل المقادير الداخلي:
- ٥٠٠ غرام قشيشي خ
- ٤ ملعقة حساء زيت ن
- ٢ عدد بصل جاف
- ٢ عدد طماطم
- ١ ملعقة حلو معجون
- ملح أ فلفل أسود رقين

- # يوضع خميرة الطزجة بالسحق في وعاء العجين أ يوضع عليها سكر و ١ كوب ماء مياه دافئ
- # بعد ما زيلة السكر وال الخميرة يضع الطحين حتى تحصل على كواكب العجين
- # يترك العجين للبقاء بإغلاق فوقها ١ ساعة
- # وفي هذا الحال بعد الداخلي أ يشوى الزيت السائل واللحم بعدهما يحذب اللحم مائها ضع البصل الجاف المقطوع رقيقا
- # يضاف الطماطم المقطوع على كبر الحمص مقصورة قذائفه بعد طبخ البصل
- # عند طبخ الطماطم يضاف معجون فلفل أ ملح أ وفلفل أسود رقيق أ يطبخ ٥ دقائق أ يؤخذ من المحجر
- # عندما يبرد داخلي أ ينقسم العجين المنتظر إلى ٨ أجزاء أيعطى شكل خبز دائري أ يركب في تبسي المزيت أ يضع عليها صفراء البيض أ يطبخ في الفرن ٢١٠ درجة حتى تحرر الخبزات
- # عندما يخرج من الفرن ينشر عليها قليل جدا من المياه
- # بعدما يبرد يقطع من الفوهة مثل الغطاء وضع الداخلي
- # ينقسم الداخلي المبرد ومصفي الماء على الخبزات المحفوظ
- # الغطاء المقطوع يعلق بعد إكمال الخبز
- # يركب على تبسي الفرن يعطي للفرن مرة ثانية ويخرج بعد ١٠٠-٥ دقائق. ويؤخذ على أطباق الخدمة أ يجري أطرافها
- قسم الصوص الداخلي
- # تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة: يمكن تقييم مخرج الخبز الداخلي بالتجويف مع الوفقة الداخلي