



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

## خبز محشي Ekmek Dolması



١ علبة كبريت خميرة  
٧ كوب ماء طحين  
٢ عدد مربعات سكر  
٢ كوب ماء من مياه  
قليل من الملح  
١ عدد بيض  
لأجل المواد الداخلي:  
٥٠٠ غرام قشباشي خ  
٤ ملعقة حساء زيت ن  
٢ عدد بصل جاف  
٢ عدد طماطم  
١ ملعقة حلو معجون  
ملح ١ فلفل أسود رقيق

- # يوضع خميرة الطزجة بالسحق في وعاء العجين يوضع عليها سكر و ١ كوب ماء مياه دافئ
- # بعد ما زيلة السكر والخميرة يضع الطحين حتى تحصل على كوام العجين
- # يترك العجين للبقاء بإغلاق فوقها ١ ساعة
- # وفي هذا الحال يعد الداخلي يشوي الزيت السائل واللحم بعدما يجذب اللحم مائها ضع البصل الجاف المقطوع رقيقا
- # يضاف الطماطم المقطوع على كبر الحمص مقشور قذائفه بعد طبخ البصل
- # عند طبخ الطماطم يضاف معجون فلفل ملح أو الفلفل أسود رقيق يطبخ ٥ دقائق يؤخذ من المحجر
- # عندما يبرد داخلي ينقسم العجين المنتظر إلى ٨ أجزاء يعطى شكل خبز دائري أيركب في تبسي المزيث أضع عليها صفراء البيض يطبخ في الفرن ٢١٠ درجة حتى تحمر الخبزات
- # عندما يخرج من الفرن ينثر عليها قليل جدا من المياه
- # بعدما يبرد يقطع من فوق مثل الغطاء وضع الداخلي
- # ينقسم الداخلي المبرد ومصفى الماء على الخبزات المحفر
- # الغطاء المقطوع يغلق بعد اكمال الخبز
- # يركب على تبسي الفرن يعطي للفرن مرة ثانية ويخرج بعد ٥-١٠ دقائق. ويؤخذ على أطباق الخدمة يجرى أطرافها قسم الصوص الداخلي
- # تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة: يمكن تقييم مخرج الخبز الداخلي بالتجوف مع الوفتة الداخلي