



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

فطيرة رولو بالجبن Peynirli Rulo Börek



٣ بيض
٣ فيلومعجنات
١ كوب شاي زيت
١ كوب ماء زيادي
١ كوب ماء منشورة
٨-١٠ فرع بقدونس
١ ملعقة حلو فلفل أ

- # يكسر صفراء البيض ما عدا واحى في وعاء ويجلد ويضاف عليها زيادي والزيت ويجلد جيدا
- # ينشر فيلومعجون الواحد في سطح مستوا يصب عليها ثلث الخلط المعدة وينشرا يوضع فيلومعجون الثاني ويوضع أيضا ثلث الخلط وينشر
- # ينشر في الآخر فيلومعجون عليها ثلث الخلط
- # يقطع أطراف القسم الدائري في فيلو معجون منشورة الخلط لتحصل فيلومعجون مكعب
- # ينشر أجزاء المقطوعة بتصغيرها زيادة في فيلو معجون مكعب
- # ينشر على هذا الهرج المعد من الجبن ا بقدونس و فلفل رقيق بشكل مساو
- # يلف فيلو معجنات المكعب لابدون ضيق ولا واسع يعمل رولو
- # يثبت أشكال رولو في الثلجة ٢ ساعة
- # يشرح ١.٥-٢ على كبر أصبع ويجرى عليها صفراء البيض المنفصل. يركب في تبسي المزيث
- # يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حتى تحمر

ملاحظة: يمكن استعمال هذا الفطيرة اذا رغب مع إضافة الجبن واليقطين