



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

## فطيرة لفة باللحم (سترودل) Etli Rulo Börek (Strudel)



٢٥٠ غرام قشبان  
٣ أعداد متوسط  
١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي فان  
٢ ملعقة حساء ز  
٢ بيض  
٥١٢ كوب ماء ط  
نصف كوب ماء  
١ ملعقة حلو ملح  
نصف علبة غبار  
١ فنجان قهوة م

- # يشوي البصل المقطوعة على شكل دائري اللحم المقطع صغير والزيت معا
- # عندما ينعم اللحم يضاف الملح والفلفل اسود عندما يبرد فطيرة الداخلي يعد عجينه
- # يفتح وسط العجين يفصل صفراء البيض الواحد لوضع عليها ؛ يضاف غبار منتفخ املح اماء الدافئ ؛ زيت عباد الشمس تحصل عجين ناعم ايبقى ١ ساعة
- # يفتح العجين نصف سم . بسميك ٢٥-٣٠ سم عرض شكل مكعب
- # يستخرج عدة نوع من اطراف الفيلو المفتوحة
- # ينشر الداخلي على وسط الفيلو ويعمل شكل رولو ويلف
- # القسم اللفة جعل على تحت ويزين بوضع عرض
- # يضع عليها صفراء البيض ؛ يطبخ في الفرن ١٧٠ درجة ٢٥ دقائق
- # تقدم خدمة دافئ

ملاحظة: يمكن وضع في هذا الفطيرة بطاطس أو جبن