



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

## منتشر الباذنجان Patlıcan Serpmesi



٣ أعداد فليو معجو  
١ عدد بيض  
١ كوب ماء زبادي  
١ كف مبشور جبنة  
٢ عدد باذنجان  
١ عدد متوسط بص  
نصف كوب شاي ز  
١ عدد مبشورة طم  
١ عدد فلفل حاد  
١ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي فلفل  
١ كوب شاي حليب  
١ ملعقة شاي معجو

- # يقشر الباذنجان كاملا ويتبقى في المياه المالحة ١٥-٢٠ دقائق
- # يشوي البصل في نصف كوب شاي زيت . يضاف عليها معجون والفلفل المقطوع رقيقا الطماطم
- # بعد ما طبخ الطماطم قليلا يضاف الباذنجان المقطوع رقيقا والملح والفلفل اسود رقيق يطبخ ١٠-١٥ دقائق ويؤخذ من المحجر ا يترك للبرودة
- # يزيث تبسي الفرن ا يضع الفيلويات فوق بعض وفي هذا الحال ينثر واحد كوب شاي حليب لتنعيم
- # بعدما ينثر الفيلو عل حسب شكل تبسي يصب عليها الباذنجان المبردة
- # يصب البيض المجلد مع الزبادي على الباذنجان. ينثر في أعلاها الجبن المحنك المنشورة. يطبخ في الفرن ١٧٥ درجة ٤٠ دقائق
- # يجرء وتقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة: يمكن اعداد هذا الفطيرة باستخدام الجبن بدلا من الباذنجان