



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

## فطيرة خرقة Paçavra Böreği



٣ بيض  
٣ فيلو معجون  
٣ أكواب ماء حليب  
٥١ كوب ماء جبن  
نصف كوب ماء جب  
٥١٢ ملعقة حساء ز  
١ ملعقة شاي فلفل

- # البيض ١ حليب ١ جبن أبيض ١ جبن محنك ١ وفلفل أسود رقيق يجلد جيدا
- # زيت الوعاء على كبر متوسط القدرة على الحرارة
- # يركب واحد حبة فيلو على حسب شكل الوعاء
- # ينقسم الفيلو الباقية إلى اجزاء صغيرة
- # يجمع مع مخلطة البيض الحليب ويصب في تبسي
- # ينتظر ليلة واحدة في الثلاجة
- # عند إعطاء في الفرن يضع عليها زيت
- # يطبخ في الفرن ١٩٠ درجة حتى تحمر فوقها

ملاحظة: اذا رغبت هذا الفطيرة بالإضافة ١ عدد جزر مبشورة لأختلاف في نظرتها