



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

## فطيرة ذراع ( بالبطلطس ) Kol Böreği (Patatesli)



٦ أعداد فيلو معجون  
٤ أعداد بطاطس متوسطة  
٣ أعداد بصل جاف  
١ فنجان قهوة زيت  
٢ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة حلو فلفل أحمر  
نصف كوب ماء زيت  
ثلاثة ربح كوب ماء  
١ عدد بيض

- # يقطع البصل يشوي في ١ فنجان قهوة زيت سائل حتى تصيح رمادي. يضاف عليها مغلي مسحوق البطاطس املح وفلفل احمر ويخلط ا يؤخذ من المحجرا يبرد . يؤخذ الحليب والزيت في وعاء
- # ينشر فيلو معجون على طاولة العمل. طي اقسام الدائري يوضع عليها حليب الزيت. وفي الطرف يوضع عرج البطاطس ٦/١ يعطي شكل رولو ويلف وضع عليهاحليب الزيت ا ويلف جولة زيادة ضع حليب الزيت أيضاً يعمل هذا العملية إلى إنهاء فيلو معجون
- # فطيرة على شكل رلوا يلتو أولاً من اليمين واليسار ٤ أصابع ثم يعطي شكل U
- # يعمل نفس العملية على فيلو معجون الأخرى وبوضع على تبسي الفرن
- # يكسر البيض ١ على حليب الزيت ويجلد . ويجرى هذا الخلط على الفطائر . يطبخ في الفرن مسخون من قبل ١٨٠ درجة ٤٠-٤٥ دقائق
- # تقدم خدمة ساخنة

ملاحظة: هذا فطيرة : يمكن اعداد مع الجبن وفرم اللحم ومع السبانخ أيضا