



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

فطيرة تبسي

Tepsi Böreği



١ كغ فليو معج
٢٥٠ غرام جين
نصف باقة بقدر
نصف لتر حليب
٦ ملعقة حساء
١ عدد بيض

- # يزيث تبسي الفرن ا يركب نصف فيلو(٣ أعداد) على حسب شكل تبسي بوضع بينها الزيت والحليب
- # ينثر الجين المنشور و البقدونس المقطوع رقيق على دورة ٣
- # يركب نصف فيلوا الأخرى على نفس شكل حسب تبسي بوضع بينها الزيت والحليب
- # يضاف ١ عدد بيض على مخلط الحليب والزيت ضع في أعلاها . يقطع حسب الرغبة
- # يطبخ في مسخنة الفرن ١٨٠ درجة ٤٠ دقائق

ملاحظة: هذا الفطيرة بالاستعمال نفس العملية مع استخدام مختلف الداخلي