



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

فطيرة مهذب Saçaklı Börek



٢٥٠ غرام قدايف
١ كوب ماء جبن أبيض
٢ كوب ماء حليب
٢ عدد بيض
١ كوب شاي زيت سائل
٢ ملعقة حلو ملح

- # يؤخذ القدايف في وعاء ا وضع عليها حليبي بارد ا بيض املح ا يخلط القدايف بدون مزجها
- # يوزن وعاء فرن على كبر متوسط يوضع عليها نصف القدايف وينضغط
- # ينثر عليها الجبن
- # ينشر القدايف الباقية على الجبن وينضغط من كل الأطراف
- # ينتظر ليلة واحدة في أسفل عين الثلجة
- # في يوم التالي يطبخ في الفرن ٢٠٠ درجة حتى تحمر عليه

ملاحظة: إن طبخ القدايف ا يؤخذ فترة أطول من طبخ فيلو معجون