



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

فطيرة مغلف Zarf Böreği



٣ أعداد فيلو معجون
نصف كوب ماء حليب
نصف كوب ماء زيت
١ عدد بيض
١ كوب ماء جبن منشور
١ ملعقة حساء فطيرة

- # ينشر فيلو معجنات على منصبة العمل ويوضع عليها خلط مكون من حليب ا زيت وبيضاء البيض .
- # يغلف فيلو معجنات من أربع أطرافه فوق بعض مثل ظرف
- # يقطع فيلو معجنات على شكل + الى اربع اجزاء مساو
- # يوضع كل من اجزاء الخلط مكون من حليب والزيت
- # يوضع جبن وسط كل اجزاء ويلف يعطى شكل ظرف ويعد الباقي فيلو معجنات نفس الشكل
- # يركب الفطائر على تبسي الفرن بمجئ اللفة في الأسفل
- # يوضع صفراء البيض على الفطائر و ينثر عشب الفطيرة
- # يطبخ في الفرن ١٩٠ درجة حتى تحمر اعلى الفطيرة

ملاحظة: فطيرة مغلف: لإعداد نوع عملي جدا من فطيرة يمكن استخدام الداخلي كما هو مطلوب في مختلف أنواع هرج . ويمكن استعماله مع الزبادي بدلا من الحليب