



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

فطيرة سقارة بالمعكرونة Makarnalı Sığara Böreği



١ كوب ماء مك
٢ عدد فليو مع
٢ ملعقة حساء
١ كوب ماء حليب
١ فنجان قهوة
١ ملعقة حساء
١ ملعقة شاي
١ كوب ماء زيت

- # يقطع المعكرونة على طول ٢-٣ سم وفي الماء المالح ١٠ دقائق ويغلى
- # يشوي الطحين ٢ ملعقة زيت في القطر أ يضاف علييا الحليب ببطئ أ ينثر الملح أ يطبخ في الحرارة العالية بالخلط أ عند مجيء الكوام يضاف الجبن أ يؤخذ من المحجروفي الأخير يضع المعكرونة المغلية ويخلط
- # يقطع كل من الفيلو إلى ثلاثي ٨ أجزاء
- # يوضع هرج المعكرونة في قسم سمك الفيلو ويحرف أ يضغط أطراف على الماء ويلصق لكي لا يفتح
- # يحمر الفطيرة على المقللة بالزيت المحمر حتى تأخذ لون ذهبي . تقدم للخدمة دافئ

ملاحظة: ان هرج المعكرونة غريب لداخلي الفطيرة إنه خيار جيد للذي يريد طعمها