

فطيرة كسول Tembel Böreği



۱ فنجان قهوة زيت سائل ۱ کوب ماء حلیب ٢ ملّعقة حساء زبادي ١ ملعقة حساء ربادي ١ ملعقة شاي ملح طحين حسب قدرة أخذ ١ كوب ماء زيت قللي

يخلط كل المواد جيدا. يؤكل عليها طحين # يعجن العجين بإضافة الطحين حتى تنعم # يتبقى العجين حوالي ١ ساعة # ينقسم العجين المنتظر الى ٤ أجزاء # يفتح مع الأسطوانة بحسب لا يكون رقيق جدا قطع على شكل بقلاوة # يطبخ في الزيت المسخن حتى تصبح لون الذهب

ملاحظة: على الرغم من أن هذه الممارسة هي فطيرة لذيذة جداًا يمكن أن تقدم مع جبن أبيض