فطيرة كوفتة الداخلي

İçli Köfte Böreği



٣ أعداد فيلو معجون
٢٠٠ غرام لحم مفروم
١ كوب ماء غلطة الطحي
٥.١كوب ماء زبادي
٢ عدد بصل جاف
نصف كوب ماء جوز
٢ كوب شاي برغل كوفت
١ ملعقة أكل معجون
١ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل أسو
٢ ملعقة حساء زيت سائ

يوضع زيت في مقلاة تفلون ويوضع عليها البصل و اللحم المفروم ويخلط مع بعض
بعد جذب اللحم المفروم مائها يضاف معجون والجوز المضروب أ الماح أ الفلفل أسود
يضاف على هذا الخلط البرغل المغسول جيدا أ يغلق الغطاء فوراا لا يضاف عليها ماء أ يطفء المحجر وجعل طبخ البرغل مع بخاره. لذالك يترك لإنتظار ٢٠ دقائق
ينشر فيلو معجونات فوق بعض على منضطة العمل . ينقسم إلى مثلث الشكل إلى ٨ أجزاء وفي هذا الشكل تحصل على ٢٤ أجزاء فيلو معجونات
يوضع ٢ فيلو معجون فوق بعضأ يوضع معد الداخلي على الطرف الكبير ويلف
ينضغط الفطيرة أولا في الزبادي ثم في غلطة الطحينأ يركب على تبسي الفرن المزيت ويطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حتى تحمر الفطيرة

ملاحظة: الفطيرة الدخلي أ أعطية هذا الإسم لشبيهة داخله على داخلي كوفتة