



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

فطيرة حزمة Bohça Böreği



١ مقدار علية ك
٤ كوب ماء طح
نصف كوب ماء
١ كوب شاي ز
١ كوب شاي ز
٢ عدد سكر مر
٥.١ ملعقة حلو
١ ملعقة حساء
لداخلي:
٢ عدد بطاطس
١ عدد بصل جاف
١ ملعقة شاي
١ ملعقة شاي
٣-٢ فرع بقدون

- # يوضع نصف خميرة طازجة في وعاء عجينة يضاف عليها حليب دافئ والحليب ويخلط
يوضع ١ بيض و١ بيضاء البيض أملح أ زيادي أ ٤ كوب ماء طحين على ذوبان خميرة حليب أ بعدما يعجن قليلا يطاف
زيت سائل ويعجن زيادة . يغلغ الغطاء ويبقى ٤٥ دقائق
عندما يتبق العجين يعد الهرج الداخلي أ لذلك يغلى البطاطس أ يسحق مع ملعقة السنته جيذا أ يضاف عليها مسحوق
بصل خام مقطوع رقيقا مع الملح أ مقطوع بقدون أ فلفل أسود أ فلفل رقيق أ زيت سائل أ يخلط جيذا
ينقسم العجين المنتظر على ٢ جزء مساو أ يفتح كل قسم على شكل مربع وكبير من طبق الخدمة قليلا
يقطع العجين المفتوح مربع مربع على ١٦ أجزاء مساو . يوضع ١ ملعقة حلو بطاطس دخلي على كل وسط المربع
يغطي أطراف النهاية . (يعمل ٣٢ أعداد فطيرة)
يركب الفطائر على تبيسي المزيث أ ينتظر في التبيسي ٢٠ دقائق يوضع عليها صفراء البيض
سوضع تبيسي في الفرن البارد أ إعداد الفرن على ١٨٠ درجة أ يطبخ ٣٠ دقائق أ تقدم خدمة دافئ أ ساخنة
ملاحظة: يمكن إعداد فطيرة حزمة باستخدام داخلي أخرى وتقطيعها أجزاء أكبر