



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

فطيرة شبشاق Şipşak Böreği



٣ أعداد فيلو معجنات
١ كوب ماء منشور
٤-٥ فرع شبت
نصف كوب شاي زيت
١ ملعقة حساء فطير
١ لتر ماء

- # يقطع فيلو معجنات على شكل زائد ا تحصل من كل فيلو معجنات مجموع ١٢ جزئا
- # يوضع مقطوع الشبت و منشور جنب أبيض على طرف فيلو معجون الواسع
- # يبدأ اللفة من الطرف الجنب الأبيض يعمل رلو ا ثم يلف حول نفسها ويعطى شكل الورد
- # يعد كل الفطيرة نفس الشكل ا يركب بمجىء أقسامه النهاية أسفل في تبسي
- # يجري على الفطيرة ١ لتر ماء ا يتبقى في الماء ١ ساعة
- # بعد انتهاء المدة يضغط الفطيرة يؤخذ من الماء يركب على فرن تبسي
- # يوضع زيت الزيتون بالفرشة على فطيرة شبشاق ا يسكب فطيرة عشب
- # يعطى تبسي في الفرن المسخن من قبل ١٩٥ درجة ا يطبخ حتى تصبح لون رمادي مفتوح. بعد ما تدفء تكرم

ملاحظة: ان لون الطبيعي لفطيرة شبشاق فتح رملدي ا عندما يمسك في الفرن كثيرا سوف تكون جاف