



فطيرة شبشاقي Şipşak Böreği



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

- # يقطع فيلو معجنات على شكل زائد أ تحصل من كل فيلو معجنات مجموع ١٢ جزئا
 - # يوضع مقطوع الشبت و منشور جين أبيض على طرف فيلومعجون الواسع
 - # يبدأ اللفة من الطرف الجين الأبيض يعمل رلو أ ثم يلف حول نفسها ويعطى شكل الورد
 - # بعد كل الفطيرة نفس الشكل أ يركب بم羁ء أقسامه النهاية أسفل في تبسي
 - # يجري على الفطيرة ١ لتر ماء أ يتبقى في الماء ١ ساعة
 - # بعد إنهاء المدة يضغط الفطيرة يؤخذ من الماء يركب على فرن تبسي
 - # يوضع زيت الزيتون بالفرشة على فطيرة شبشاقي أ يسكب فطيرة عشب
 - # يعطى تبسي في الفرن المسخن من قبل ١٩٥ درجة أ يطبخ حتى تصبح لون رمادي مفتوح. بعد ما تدفء تكرم
- ملاحظة: ان لون الطبيعي لفطيرة شبشاقي فتح رمادي أ عندما يمسك في الفرن كثيرا سوف تكون جاف