



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

## كعك الورق بالبرتقال Kağıtta Portakallı Kek



٢ عدد بيض  
٢ كوب م  
١ عدد برت  
١ كوب م  
٥.١ فنجان  
١ علبة غي  
لأجل البر  
١ فنجان  
٢٤ عدد و

- # قبل بدء عملية الكعك يبشر قشرة البرتقال ا يقشر بيضاء قشرة الكبيرة من البرتقال يعمل هريس
- # يبقي قشور البرتقال المبشور و الهريس في ١ فنجان قهوة سكر ٣٠ دقائق
- # يجلد البيض وواحد كوب ماء سكر حتى تصبح كوام كريم
- # يضاف عليها زيت سائل او بادياطحين ا غبار كباترمة ا يخلط جيدا
- # في الأخير يضاف مبقي قشرة البرتقال و هريسه
- # يركب ورق الكعكة على تبسي. يوضع في كل واحد منهم كعك بدون ملئها
- # يطبخ في الفرن ١٧٥ درجة حوالي ٤٠ دقائق
- # يتبقي قليلا و تقدم للخدمة

ملاحظة: إذا لم يوجد ورقة كعكة يطبخ نفس هرج الكعك بصب في وعاء مزيت بنفس سخونة