



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

نلشنیک

Naleşnik (Ponçik)



١ كوب شاي سكر مس
١ فنجان قهوة زيت س
١ علبة كبريت خميرة
١ بيض
١ كوب ماء مياه دافئ
١ طحين حسب قدر أخذ
أي نوع من أنواع المر
١ كوب شاي مسحوق

- # يوضع سكر مسحوق في الماء ويزول
- # يوضع عليها خميرة ويتبقى حوالي ١٠ دقائق
- # بالإضافة عليها طحين إزيت سائل أبيض ويعجن حتى تحصل على عجین غير جامد
- # يتبقى العجين على الأقل واحد ساعة
- # بعد البقاء بجزء الى قسمين . يفتح كل قسم مع مرطانة بنفس قياس تبسي صغير
- # يقطع كل أجزاء المفتوحة بشكل مثلث الى ٨ أجزاء مثل فطيرة سقارة
- # يوضع على طرف الكبير ١ ملعقة حلو مرمولات ويطي مثل فطيرة سقارة
- # يركب على تبسي مزيت ا يتبقى في تبسي ٢٠-٢٥ دقائق
- # يطبخ في البفرن على ١٨٠ درجة حوالي ٣٠ دقائق
- # بعدما اخرجة من الفرن ساخنا يسكب عليها سكر مسحوق

ملاحظة : ان نلشنیک من فطيرة وطنية لبولانیا