



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

## ميدالية الذهبی Altın Madalya



نصف علبة سمن  
٥.٢ ملعقة حساء زبادي  
١ عدد بيض  
٥.٢ كوب ماء طحين  
نصف علبة غبار كبار  
٢ ملعقة حلو ملح  
١ كوب ماء جين مبي  
١ ملعقة حلو فلفل أ

- # يضاف بيضاء البيض على السمن المنعم في سخونة الغرفة الزبادي ا و يخلط جيدا وبوضع عليها غبار كباترمة ا ملح والطحين ويعجن حتى تحصل على عجن جيد
- # ويغلق فوق العجين ويتبقى نصف ساعة
- # بعد انتهاء المدة يقطع أجزاء من العجين على كبر الجوز ا أولا يدور على شكل كرة ثم يضغط بين الكفتين جيدا
- # يركب على تبسي الفرن المزيت ا يوضع عليها صفراء البيض المنفصل وبوضع فلفل الرقيق على البيض والجين المحنك المخلطة عليها
- # بعد اعداد كل المدليات يطلخ في الفرن المسخن من فيل ١٧٥ درجة حتى تصيح لون ذهبي. ( ٢٠ دقائق ) تقدم للخدمة بعد ما يبرد

ملاحظة : عندما تعد مدالية الذهب ا يستخدم جين المحنك الطازج ستحصل على نتيجة أحسن