



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

## فطيرة بالجوز Cevizli Çörek



طحين حسب قدرة أخذ  
١ كوب ماء حليب  
١ علبة كبريت خميرة مبل  
١ كوب شاي ماء دافئ  
١ عدد سكر مربع  
١ ملعقة حساء ملح  
١ كوب شاي زيت سائل  
للدخل:  
١٠٠ غرام جوز مضروب  
١ كوب شاي زيت سائل  
١ ملعقة حساء طحين  
١ فنجان قهوة ماء

- # يخلط سكر مربع و خميرة مع ماء دافئ
- # يضاف الحليب البسيط زيتاً ملحقاً بضاف طحين حتى تحصل على كوام
- # عندما انتها عملية العجن يتبقى العجين في مكان متوسط دافئ حوالي ٢ ساعة
- # بعد انتهاء المدّة يقطع من العجين أجزاء على كبر الليمون
- # يفتح أجزاء مع أطراف الأصابع على كبر طبق الفطيرة
- # يجرى على العجين المفتوحة أولاً زيت سائل ثم يوضع جوزاً. يطبخ مثل حقيبة مجيء الطبخ في الأسفل يركب على تيسبي المزيت
- # يجرى عليها ماء طحين يطبخ في الحرارة الموسطة حتى تحمر

ملاحظة: يمكن اعداد هذا الفطيرة مع حشاش مضغوطة