



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

فطائر السوق Çarşı Poğaçası



٢ بيض
٢٠٠ كيلو غرام سمن
١ علية كبريت خميرة
١ فنجان ماء دافئ
١ عدد سكر مربعات
١ ملعقة حلو ملح
طحين حسب قدرتها
١ ملعقة كوب ماء جب
نصف فرع بقدونيس
١ ملعقة حساء فطيرة

- # يفتح وسط العجين على شكل مسبح يوضع ماء داخل i خميرة طازج
 - # يخلط قليلا ويتبقى ٥ دقائق يضاف عليها المواد الأخرى يفصل ١ صفراء البيض
 - # يضاف عليها طحيننا حتى لا تصبح جامدا
 - # بعدما حصل على عجين جيد يتبقى نصف ساعة
 - # يقطع من العجين المتبقي قطعاً أصغر من الليمون بقليل
 - # بعدما يدور يفتح وسطها مع طرف اليد
 - # ويوضع الجبن داخل الفتحة يطبخ الفطيرة إلى اثنان ويغطي أطرافها مع طرف اليد
 - # يوضع عليها صفراء البيض عشب الفطيرة يركب على تنسي
 - # يطبخ في الفرن على ١٧٥ درجة حتى تحمر
- ملاحظة : إذا كان فيها وقتا يتبقى نصف ساعة بعد ما يركب على تنسي ستكون أجمل