



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

فطيرة عشب Otlu Çörek



١ فرع جدول عشب
نصف فرع بصل أخضر
٥-٦ فرع بقدونس
٢ عدد بيض
٥٠٠ غرام طحين
نصف كوب ماء زباد
٢ أسنان ثوم
١ كوب ماء مبشورة
١ علبة غبار كباترمة
١ ملعقة نشاي ملح

- # يضاف شبت مقطوعة رقيقا، بقدونس، بصل طازج على ١ بيض كامل و واحد بيضاء البيض
- # بعدما يخلط قليلا يضاف المواد الأخرى تحصل على عجينة غير جامدة
- # يقطع من هذا العجين أجزاء جيد
- # يركب هذا الأجزاء على تنسي المزيت
- # يوضع عليها صفرا البيض المنفصل من قبل
- # يطبخ في الفرن على ١٧٥ درجة حتى تحمر

ملاحظة : عندما يضاف عليها الملح ينظر على ملح الجبن