



فطيرة عشب Otlu Çörek



- ١ فرع جدول عشب
- نصف فرع بصل آخر
- ٦-٧ فرع بقدونس
- ٢ عدد بيض
- ٥٠٠ غرام طحين
- نصف كوب ماء زياد
- ٢ أسانان ثوم
- ١ كوب ماء مبشرة
- ١ علبة غبار كبار تمة
- ١ ملعقة شاي ملح

- # يضاف شبت مقطوعة رقيقة بقدونس بصل طازج على ١ بيض كامل و واحد بيضة البيض
- # بعدما يخلط قليلا يضاف المواد الآخر لتحصل على عجين غير جامد
- # يقطع من هذا العجين أجزاء جيد
- # يركب هذا الأجزاء على تبسي المزيت
- # يوضع عليها صفرا البيض المنفصل من قبل
- # يطبخ في الفرن على ١٧٥ درجة حتى تحمر

ملاحظة : عندما يضاف عليها الملح ينطر على ملح الجبن