



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبى 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 كبريت
١ ملعقة شاي ملح

- # يضاف شبت مقطوعة رقيقاً وبقدونس، بصل طازج على ١ بيض كامل و واحد بيضاء البيض
- # بعدما يخلط قليلاً يضاف المواد الآخر أتحصل على عجينة غير جامد
- # يقطع من هذا العجين أجزاء جيد
- # يركب هذا الأجزاء على تبسي المزيث
- # يوضع عليها صفراً البيض المنفصل من قبل
- # يطبخ في الفرن على ١٧٥ درجة حتى تحمر

ملاحظة : عندما يضاف عليها الملح ينظر على ملح الجبن