



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

بيدا صغيرة Pidecik



١ عدد بيض
١ فنجان قهوة زيادي
١ فنجان قهوة ماء
٢ ملعقة حساء زيت
قليلًا من الملح
٣ كوب ماء طحين
نصف علبة كبريت
نصف علبة جبن أبيض
٣-٢ فرع بقدونس
١ ملعقة حلو فلفل

- # يوضع خميرة مبلى ملح سكر مسحوق في ١ فنجان قهوة ماء دافئ يؤخذ على وعاء العجين أخلط
 - # يوضع عليها البيض ا الزبادي الماح ٢ يضاف كوب من الطحين ويعجن
 - # يضاف عليها ٢ ملعقة حساء زيت ويوضع طحين الباقية ايعجن جيدا يغطى فوق العجين بالقماش المبلى يترك للبقاء ١ ساعة
 - # بعد انتهاء المدة ينقسم العجين إلى ٨ أجزاء
 - # يفتح كل جزء من العجين مع اكلووة ١٥ سم
 - # يوضع وسط أطراف العجين خلط المكون من جبن مبشور بقدونس و فلفل رقيق
 - # يعلق العجين أولا من الداخل ثم يعطى عليها شكل بيذا بجمع أطرافها
 - # يركب البيدايات الصغيرة على تيسي المزيث يصفى عليها ماء الزبادي ا يتبقى نصف ساعة زيادة
 - # يطبخ في الفرن المسخنة من قبل على ٢١٠ درجة نصف ساعة
- ملاحظة : اذا طبخة البيدا الصغيرة في الحرارة المنخفضة سيجف