



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

فطيرة دياربكر Diyarbakır Çöreği



١ كوب ماء ملك
نصف غلبة كبريت
١ ملعقة حساء من
نصف كوب ماء زبد
نصف كوب ماء ساخن
١ ملعقة حساء ساخن
١ ملعقة حساء فطر
١ ملعقة حساء مع
١ ملعقة حلو ملح
طحين حسب قدر
١ عدد بيض

- # يضاف خميرة والسكر في مياه الدفء اخلط جيدا
- # يضاف عليها قليلا من الطحين يبدأ للعجين
- # يوضع فطيرة عشب امحلب الملح ا سمسما ويخلط قليلا يضاف زيت الزيتون والسمن المزول
- # يعجن بالإضافة الطحين حتى تحصل على عجين جيد
- # بعدما يتبقى العجين ١ ساعة يفتح مع المرذانة على كبر ١ اصبع ايقطع أجزاء مع السكين على كبر كوب شاي
- # يركب على تيسي الفرن ايجرى عليها صفراء وبيضاء البيض المجلد معا . يطبخ في الفرن على ١٨٥ درجة حتى تحمر

ملاحظة : يعد هذا الفطيرة لإكرام أيام خاص في دياربكر