



فطيرة بالصوسيس

Sosisli Çörek



- نصف علبة كبريت
- ١ عدد صوسيس
- ١ كوب شاي مبشو
- ١ كوب شاي زيت ز
- ٣ كوب ماء طحين
- ١ فنجان قهوة مياه
- ٢ عدد سكر مربع
- ١ عدد بيض
- ٥١١ ملعقة حلو ملح
- ١ ملعقة حساء سم

- # يوضع ١ فنجان قهوة مياه دافئاً سكر مربع و خميرة في وعاء محفورة بخلط المواد حتى يزول
- # يوضع عليها بيضاء البيض أ جبنة مقطوع صوسيس رقيقاً ملح و ٢ كوب من قسم الطحين يعجن
- # بعدما يعجن يضاف ١ كوب طحين إلباقة أبعجن جيداً يتقى العجين حوالي ١ ساعة
- # بعد انتهاء المدة يقطع من العجين أجزاء على كبر الليمون أ يعطي عليها شكل دائري خفيف يركب في تبسي مزيت
- # بعدما يبقي في تبسي ٢٠ دقائق يحرى عليها صفراء البيض المنفصلة أيشر عليها سمسسم
- # يطبخ في الفرن على ١٨٠ درجة ٤٠ دقائق تقدم للخدمة دافئه

ملاحظة: في الغالب يستهلك عجين المخمرة بعد طبخها في وقت قصير. في هذا الحلة يكون مستهلكة بشكل طازج