



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

فطيرة بالصوسيس Sosisli Çörek



نصف علبة كبريت
١ عدد صوسيس
١ كوب شاي ميبشوي
١ كوب شاي زيت
٣ كوب ماء طحين
١ فنجان قهوة مياه
٢ عدد سكر مربع
١ عدد بيض
١ ٥ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة حساء سما

- # يوضع ١ فنجان قهوة مياه دافئ، ١ سكر مربع و خميرة في وعاء محفورة، يخلط المواد حتى يزول
- # يوضع عليها بيضاء البيض، ١ جينا مقطوع صوسيس رقيقاً، ملح و ٢ كوب من قسم الطحين يعجن
- # بعدما يعجن يضاف ١ كوب طحين الباقية، يعجن جيداً، يتبقى العجين حوالي ١ ساعة
- # بعد انتهاء المدة يقطع من العجين أجزاء على كبر الليمون، يعطي عليها شكل دائري خفيف يركب في تيسي مزيت
- # بعدما ييبقى في تيسي ٢٠ دقائق يجري عليها صفراء البيض المنفصلة، ينثر عليها سمسم
- # يطبخ في الفرن على ١٨٠ درجة ٤٠ دقائق، تقدم للخدمة دافئ

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