



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

## فطيرة بالصوسيس Sosisli Çörek



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

- # يوضع ١ فنجان قهوة مياه دافئ، سكر مربع و خميرة في وعاء محفورة، يخلط المواد حتى يزول
- # يوضع عليها بيضاء البيض، جذاً 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 تبسي مزيت
- # بعدما ييبقى في تبسي 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