



ضغط اليقطين

Kabak Tatlısı



اكوب ماء حمص ماء
اكيلو غرام علكة يق
٥٠٠ غرام جزء لحم
٢ عدد بصل جاف
اكوب شاي زيت سس
١ ملعقة حساء معجو
١ ملعقة حساء نعناع
١ ماء الليمون
١ ملعقة حلو ملح

- # تقطع البصل ، يشوي في الزيت حتى تصبح رمادي
- # يضاف اللحم للبصل ثدي أصبحت وردي
- # بعدما ذات اللحم ماء ، يضاف المعجون ، يطيخ حتى تذهب ريحته
- # منقوشة اليقطين والحمص المسلوق والملح يضاف للخالط
- # يضاف في النهاية ٢ كوب من لحم المياه الساخنة ، ويطيخ اليقطين حتى تصبح ناعم
- # تفرو عليه النعناع والليمون قبل الطيخ ، ويغلق المحجر

ملاحظة : هذا الطعام خاصة لمنطقة غازي عنتاب ، تطيخ بسفرجل بدلاً من اليقطين في نفس الطريقة استخدام