



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

ضغط اليقطين Kabak Tatlısı



١كوب ماء حمص مس
١كيلو غرام علكة يق
٥٠٠غرام جزء لحم
٢عدد بصل جاف
١كوب شاي زيت س
١ملعقة حساء معجو
١ملعقة حساء نعناع
١ماء الليمون
١ملعقة حلو ملح

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

ملاحظة : هذا الطعام خاصة لمنطقة غازي عنتب , تطبخ بسفرجل بدلاً من اليقطين في نفس الطريقة استخدام