طرشي لهانة
وينحط بيه قرنابيط والمازة
المصدر: كتاب نزيهة اديب

https://mudhayga.weebly.com/food.html

المكونات لكل شيشة طرشي معباية

ملاحظة: المقادير تعتمد على كمية الماي الي يطلع من الشيشة بعد ما نعبيها طرشي مغلي بالماي

1. ☐ لهانة بدون الجزء الاخضر
2. ☐ خل / نص كمية الماي الي حنفرغة من الشيشة
3. ☐ ماي / نص كمية الماي الي حنفرغة من الشيشة
4. ☐ ملح / خاشوكة كوب لكل شيشة
5. ☐ ثوم / فصين كبار لكل شيشة
6. ☐ كاري / خاشوكة ونص مال كوب لكل شيشة

الطريقة

1. ☐ تتفلس اللهانة وتنغسل
2. ☐ تتقطع حسب الرغبة حتى تسهل التعبئة والاستعمال همين
3. ☐ تنحط تفور بالماي خمس دقايق بعدين تتصفى
4. ☐ هي وحارة تتسفط بالشيش
5. ☐ التعباة تكون مو محشوكة ولا بيها فراغات هوايه، عالنص، حتى يتغلغل الخل والثوم زين من تتعبى
6. ☐ تنترس الشيش ماي الى ان تنضح، على كيف، حتى تطلع فقاعات الهوا
7. ☐ نفرغ الماي بشي واحد
8. ☐ نذب نص الماي والنص اللاخ نخليه على صفحة
9. ☐ **انتبهي من الريحة مال خل من يحمى ياذي الصدر (حاولي لا تستنشقيه)**
10. ☐ **فتحي الساحبة**
11. ☐ **ولاتخلين اي طفل قريب على المكان**
12. ☐ بكد نص الماي الي ذبيناه نحط خل بالجدرية على النار
13. ☐ نضيف الثوم، الملح، والكاري
14. ☐ بس يفور الخليط نص دقيقة نطفيه
15. ☐ نضيفه الخليط الفاير على الماي الي خليناه على صفحة
16. ☐ نخلصه زين
17. ☐ نصبة بجمجة شويه شويه بالشيش الي حطينا بيها اللهانة، حتى الثوم يتوزع زين
18. ☐ نعبيها للاخير الى ان تطوف، لان من يبرد السائل حيقل
19. ☐ تنحط على الكاونتر مكان ما بيه شمس 3 ايام بلا غطا
20. ☐ بعد تلث ايام تتغطى وممكن تنحط بالثلاجة اذا جو المطبخ حار، لو تبقى بره اذا جو المطبخ زين بالصيف