## طرشي لهانة وينحط بيه قرنابيط والمازة المصدر: كتاب نزيهة اديب

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

| □ لهانة بدون الجزء الاخضر   2 خل / نص كمية الماي الي حنفر غة من الشيشة   8 ملح / خاشوكة كوب لكل شيشة   5 قرم / فصين كبار لكل شيشة   6 كاري / خاشوكة كوب لكل شيشة   6 كاري / خاشوكة ونص مال كوب لكل شيشة   6 تتفلس اللهانة وتتغيل   1 تتفلس اللهانة وتتغيل   2 تتفلس اللهانة وتتغيل   3 تتخط تغور بالماي خمس دقايق بعدين تتصفى   4 هي وحاد وتتغيل الخيل التغيث على المناس، حتى يتغلغل الخل والثوم زين من تتعبى   5 انتبرس الشيش ماي الى ان تتضح، على كيف، حتى تطلع فقاعات الهوا   6 تنترس الشيش ماي الى ان تتضح، على كيف، حتى تطلع فقاعات الهوا   7 فرع الماي بشي واحد   8 نذب نص الماي والنص اللاخ نخليه على صفحة   9 انتبهي من الربحة مال خل من بحمي باذي الصد (حاولي لا تستنشقيه)   10 فتحي الماحية   11 وباتخلين الماي الي ذبيناه نحط خل بالمجدرية على النار   12 نضيف الثوم الخليط الفاير على الماي الي خليناه على صفحة   14 نصبيف الخليط الفاير على الماي الي خليناه على صفحة   16 نحط على الكاونتر مكان ما بيه شمس 3 اليام بلا غطا   10   | <u>لكل شيشة طرشي معباية</u><br>المقادير تعتمد على كمية الماي الي يطلع من الشيشة بعد ما نعبيها طرشي مغلي بالماي   |   |
|---|--|---|
| □ Tried Ultapite و Tisam Ultapite و Ultapite e Ultap | خل / نص كمية الماي الي حنفرغة من الشيشة ماي / نص كمية الماي الي حنفرغة من الشيشة ماي / نص كمية الماي الي حنفرغة من الشيشة ملح / خاشوكة كوب لكل شيشة ثوم / فصين كبار لكل شيشة   | 2<br>3<br>4<br>5  |
|   | تقطع حسب الرغبة حتى تسهل التعبئة و الاستعمال همين التحط تفور بالماي خمس دقايق بعدين تتصفى هي وحارة تتسفط بالشيش هي وحارة تتسفط بالشيش التعباة تكون مو محشوكة و لا بيها فراغات هوايه، عالنص، حتى يتغلغل الخل والثوم زين من تتعبى نترس الشيش ماي الى ان تنضح، على كيف، حتى تطلع فقاعات الهوا نفرغ الماي بشي واحد نخب نص الماي والنص اللاخ نخليه على صفحة انتبهي من الريحة مال خل من يحمى ياذي الصدر (حاولي لا تستنشقيه) فقحي الساحبة فقحي الساحبة بكد نص الماي الي ذبيناه نحط خل بالجدرية على النار بكد نص الماي الي ذبيناه نحط خل بالجدرية على النار بس يفور الخليط انفاير على الماي الي خليناه على صفحة بس يفور الخليط انفاير على الماي الي خليناه على صفحة نخلصه زين نطويه شويه بالشيش الي حطينا بيها اللهانة، حتى الثوم يتوزع زين نصبة بجمجة شويه شويه بالشيش الي حطينا بيها اللهانة، حتى الثوم يتوزع زين نصبة بجمجة شويه شويه بالشيش الي حطينا بيها اللهانة، حتى الثوم يتوزع زين نعيبها للاخير الى ان تطوف، لان من بيرد السائل حيقل | 1<br>2<br>3<br>4<br>5<br>6<br>7<br>8<br>9<br>10<br>11<br>12<br>13<br>14<br>15<br>16<br>17<br>18 |