



vinefigeducation.org/recipes

چپسی کهیل

جیگرهوهیک بۆ چپسی پهئاته

چپسیکی رهق که دمتوانیت بۆ هزمکانت دیاری بکهیت! دلنیا به که کهیلکه شوشترابیتهوه و به تهاوی وشکر ابیتهوه بۆ دلنیا بوون لهوهی که چپسی کهیلکه رهقه و تهر نیه.

پیکهاتهکان:

- یهک کومهل کهیل (1/2 پاومند یان 1/2 زهرف) یان چارد، سپیناخ، یان سلق
- دووکهوچکی چا زهیتی زهیتوون

نامادهکردن

1. فرن له پیتسا گهرم بکه بۆ 300 پله
2. پهرهی شیرینی پرژاندن رابخه (ئارمزومعدانهیه).
3. شستن و وشکردنی کهیل، به چمقو یان مقهستی چیشخانه، به وراییهوه گهلاکان له قهده ئهستور مکان لیکهروهه. بیبره بۆ پارچه به قهبارهی شیوا بۆ خواردن
4. پارچه کهیلکهان لهسهر پهرهی شیرینی پرژاندن دابنی.
5. رۆنی زهیتونی پیرژینه لهسهر کهیلکه و پاشان تام و بۆنی به ویستی خۆت تیبکه
6. بۆ ماوهی 15 خولهک بیبرژینه، تاوهکه بخولینهروهه و بۆ ماوهی 10-15 خولهکی تر بیبرژینه یان همتا کهیلکه رهق دهیتهوه و لیوار مکان قاوهیی دهین بهلام ناسوتین.

تیبینی

بههاراتی پیتسینارکراو: خۆن، بیهر، پاودهری پیاز، پاودهری سیر، پاودهری چیلی، زیره، پهئیر، پهئیری پارمهژان. ههروهه دمتوانیت له دریسنی زهلاتهی خوازاوی خۆت کهلک و مرگریت.