



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SMİGDAL (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

1/2 ekmek, dilimlenmiş veya ufalanmış
150 gr peynir
Kuyruk yağı
Kırmızıbiber
Tuz

Tavada yağ kızdırılır ve içinde lokmalara kesilen ekmek kızartılır.
Ufalanmış peynir ilave edilir ve kızartmaya devam edilir.
Sonunda kırmızıbiber ve biraz tuz katılır, birkaç dakika daha kavrulur 1 bir buçuk dakika ve smigdal hazırdır.
Kızartma esnasında sıkça karıştırmak gerekir.

Not: Smigdalın Haskovo'da bir diğer hazırlanış türü de ek baharat ve katkı ilave etmeden, sadece yağda kızartılmış ekmek kırıntıları.