**البيض المغلف**

**المقادير نصف كيلو مطشة - نصف كيلو فلفلة - نصف كيلو كفتة - 8 بيضات مصلوقين صلق تام + 2 بيضات خضرين - 2 ضروس صغار ثوم محكوكين - شوي قرفة - ملح - كمون - فلفلة مطحونة حمراء - شوي قزبور يابس مطحون - إبزار - حبات زيتون أسود للتزيين - ملعقة خل - زيت للقلي - ملعقة زيت الزيتون - 2 معالق حليب - شوي دقيق أو خبز محمص للقلي**

**الطريقة**

1. **صلصة الطماطم : حكي مطشة و زيدي عليها التوابل و الثوم و زيت العود و طيبيها على نار مهيلة حيى تختر**
2. **قلي الفلفلة أو شويها و قطعيها شرائط طويلة . زيدي عليها الملح و الخل و شوي كمون**
3. **خلطي الكفتة مع التوابل و شوي قزبور يابس مطحون و شوي قرفة و بيضة كاملة ثم قسميها على 8 كويرات**
4. **خذي بيضة مصلوقة باردة و غمسيها في بياض البيضة الثانية مطرب ثم ضعيها وسط كويرة الكفتة مبسطة باليد و جمعي عليها الكفتة حتى ما تبقش تبان البيضة تماما. غمسي الكويرة الكبيرة في أصفر البيضة مخلط مع الحليب ثم مرغديها في الدقيق أو في الخبز المحمص (لاشابلير) و قليها في حمام زيت ساخن. تابعي نفس العملية بالنسبة للبيض كله. وضعي الكل على الورق النشاف حتى يبردو ثم قسمي كل بيضة على 2 على الطول**
5. **التقديم :**

**وضعي صلصة الطماطم وسط الصحن و دوريها بالبيض المغلف ثم وضعي الفلفلة بحال العش في الجوانب و زوقي بالزيتون الأسود . غدي تحصلي على طابق كله ألوان كيشهي. وبالصحة و الراحة**