

ë ENJTEN E MADHE - lyejmë një pjesë nga vezët e kuqe të Pashkës.



ë ENJTEN E MADHE – lyejmë një pjesë nga vezët e kuqe të Pashkës. Lyejmë për çdo pjesëtar të familjes dhe për disa persona të afërt si edhe një vezë për shtëpinë, të cilën e mbajmë brenda në shtëpi për 1 vit, deri në Pashkën tjetër.

Të SHTUNËN E MADHE – lyejmë përsëri vezë të kuqe të Pashkës. Lyejmë sa të kemi dëshirë, d.m.th. lyejmë për konsumim të familjes sonë dhe gjithashtu lyejmë për t'u dhuruar edhe të tjerëve.

PËRBËRËSIT që nevojiten:

- * Bojë ushqimore për vezë (gjendet në kishë)
- * 25-30 kokrra vezë (mund të bëhen edhe më pak në varësi të dëshirës)
- * 6 gota ujë të vakët
- * 1 e gjysmë filxhan kafe uthull cilësore
- * Një pecetë e lyer me vaj luledielli/ulliri (sipas dëshirës)

PËRGATITJA

– FIGURA 1 – Lajini mirë vezët që doni të ngjyeni dhe i zieni në zjarr të ngadaltë që të mos thyhen.

– FIGURA 2 – Në një enë hidhni 6 gota ujë të vakët, uthullën në filxhan, bojën dhe e përzieri shumë mirë.

– FIGURA 2 – Vendosni vezët e ziera mirë (afërsisht 15 kokrra) në enën me bojën e

tretur dhe i lini brenda 3-5 minuta.

- FIGURA 3 - Në vazhdim i hiqni dhe i lini të thahen.
- FIGURA 2 - Në të njëjtën bojë vendosni 15 kokrrat e tjera.
- FIGURA 4 - Në fund i lyeni me një pecetë me vaj që të shkëlqejnë.
- Mund të bëhet sipas dëshirës në rast se doni të bëni edhe vezë të tjera.



[Kisha Orthodoxke Autoqefale e Shqipërisë](#)