



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذيذ المتواضع من وصفات الأكل

## حساء قسيس Papaz Yahnisi



٥٠٠ غرام بدون عظم له  
٥٠٠ غرام بصل شعير  
٢ كوب ماء من مياه  
١ فنجان قهوة زيت سائل  
٢ ملعقة حلو ملح  
١ ملعقة شاي ربع جديد  
نصف فنجان قهوة خل  
١ ملعقة حلو زعتر

- # يؤخذ الزيت على القدر ويضاق عليها اللحم الخروف المقطعة
- # فيطبخ حتى يذوب اللحم ماتها
- # فيوضع عليها البصل عدسية المقشرة
- # ويوضع عليها كل المواد ماعدا زعتر بعد طبخ البصل
- # ويوضع ٢ كوب ماء من الماء ويغلي ١٥ دقائق
- # يوضع الزعتر قبل أخذها من المحجر وبعدها يؤخذ
- # وتقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : وضع الخل على أطعمة الأكل يزداد لذتها