حساء حاندان

Hanedan Çorbası

١
١
١ع
١ع
١ف
١
. .
١
١.
٥
. .
١
نص
نص

يشوي المقطوع البصل , البطاطس والجزر مع العدس في ٥ أطواب ماء من المياه
بعد المشوي يجري من آلة خلط
ويضاف عليها مشوي المحمص والأرز ويوضع عليها ٥ أكواب ماء من مياه اللحم أو ماء
بعد الغليان يسكب الملح مقطع البصل والفلفل الأسود , والكوفته على كبر البندق
بعد خروج الكوفته في أعلى الحساء يضاف الزيط المفحمة وطرخون ويغلي عدة دقائق ويؤخذ من المحجر
ويوضع في أطباخ الحساء وهي ساخنة

ملاحظة : حساء الخاندان هي من مطبخ العثمانية