نظرة حساء

Nazır Çorbası

١ عدد بصل جاف
٣ بملاعق شوربة ط
٢ عدد بطاطس
٢ عدد بصل
٢ بملعقة حساء باز
٣ بملاعق حساء ش
٥ بملاعق حساء زي
١ بملعقة حساء مع
٨ بأكواب ماء من م
٥.١ بملعقة حلو ملح

يقطع البصل رقيق حراً , ويضاف في فدر حساء التي يسخن الزيت
بعدما طبخ تصف البصل , يضاف الجزر المقطع كحمص , وعندما طبخ الجزر بعض يضاف الطحين يشوي الطحين حتى يذهب ريحته يوضع معجون
يضاف ماء لحم ويوضع بطاطس المقطع كحمص محمص وشعيرالشعرية على مواد مشوي
عندما يغلي ٥ دقائق يضاف بازلاء , يطبخ كل المواد ١٥ دقائق حتى يطبخ
ويؤخذ من المحجرة ويقدم لخدمة مثابة حارة بوعاء حساء

ملاحظة : إذا لم يوجد مياه اللحم يضاف على ٨ أكواب ماء من المياه ٢ لوحة مياه لحم , ويعطي نفس النكهة