طبخ الحساء

Ocak Çorbası

١ بكوب ماء شعير الش
٥.١ لتر مياه
١ بكوب ماء زبادي
١ عدد بيض
١ بملعقة حساء طحير
٢ عدد طماطم
١ بملعقة حلو نعناع
١ بملعقة حلو ملح
نصف بكوب شاي زيت

يغلي في القدر ماء مالحة
يضاف شعير الشعرية على مغلى الماء وطبخ شعرية حوالي ١٠ دقائق
يخلط البيض , وزبادي , والطحين في وعاء محفرة حتى تحصل على الاتساق في طرف الآخر
يوضع على تربيب ١- مغرفة من ماء شعرية مغلى يبرد قليل
وسيتم تسلسيط التربيب كسلسلة , ويضاف على حساء ويخلط
يبشر نباح الطماطم , ويقطع رقيق جداً (وفي هذا الاثناء يخلط الحساء)
ويشوي الطماطم مع زيت السائل حتى يذهب حيويته
مشوي البطاطا, يضاف على مغلى الحساء , ويوضع عليها نعناع وبقاء الملح ويطبخ ٥ دقائق وتقدم للخدمة بمثابة حارة

ملاحظة : يجد أن ينبغي قطع الطماطم , مفرمة لا تعطى نفس النتائج