



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Суп с тестом

Hamur Çorbası



6 квадратиков теста Мильфей
150 гр. фарша
1 стакан сваренного нута
1 маленькая луковица
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли
0,5 ст.л. томатной пасты
0,5 ст.л. перечной пасты
2 ст.л. слив. масла
8 стаканов воды

- # В фарш добавить тертый на терке лук, соль, перец, замесить.
- # 4 квадратика теста посыпать мукой и немного раскатать. Разрезать на не большие квадратики 2x2.
- # На серединку каждого квадратика положить начинку, залепить две противоположные стороны, затем соединить 2 конца.
- # Оставшиеся 2 квадратика теста разрезать на полоски шириной 1 см, затем эти полоски порезать на квадратики 1x1.
- # В сковороде растопить половину слив. масла, обжарить приготовленные пельмешки и просто тесто.
- # В кастрюле растопить оставшееся слив. масло, добавить томатную и перечную пасты, пассировать пока исчезнет запах пасты.
- # Затем добавить воду, когда закипит, добавить вареный нут и соль.
- # Когда закипит, добавить тесто и сушеную мяту, снять с огня.
- # Подавать горячим.

Для приготовления супа используется слоеное тесто, которое очень быстро расплзется, поэтому суп рекомендуется употребить сразу после приготовления.