Суп свадебный с булгуром

Bulgurlu Düğün Çorbası

100 гр. фарша
1 стакан булгура (дробленной пшеницы)
0,5 стакана красной чечевицы
0,5 стакана нута
1 луковица
1 ст.л. томатной пасты
1 ч.л. соли
1 кофейная чашечка растит. масла
8 стаканов воды
Для соуса:
1 ст.л. слив. масла
1 ч.л. высушенной мяты
1 ч.л. красного перца

Нут замочить в воде на ночь. На след. день воду слить. Булгур и чечевицу промыть.
В скороварку налить масло, добавить фарш, обжаривать на среднем огне. Добавить мелко рубленный лук, пассировать еще некоторое время.
Затем добавить томатную пасту, нут, булгур и чечевицу. Посолить, залить водой, перемешать, закрыть крышкой.
Когда закипит, огонь убавить и варить 10 минут.
Накалить в сковороде слив. масло, мяту и красный перец. Залить соусом суп.

Уникальный рецепт из г. Невшехир.

© ml.md (русский) рецепт #: 1873 | название рецепта: Суп свадебный с булгуром | история: 26.04.2024 - 23:11