Суп Ханедан

Hanedan Çorbası

1стакан красной чечевицы
1 луковица средней величины
1 картофель
1 морковь
1 кофейн.чашечка риса
1 кофейн.чашечка крупного гороха (нута)
100гр.сливочного масла(2 коф.чашечки)
1 стол.ложка тархун
1,5 чайн.ложки соли
5 стаканов воды или мяс.бульёна
Для котлет:
100 гр.фарша
1 небольшая луковица
Щипотка соли
Щипотка чёрного перца

Лук, картофель, морковь мелко покрашить, долить 5 стаканов воды и сварить вместе с чечевицей.
Всё измельчить блендаром,что бы не оставалось комочков.
После,поочерёдно добавить уже отваренные рис и крупн.горох.Долить 5 стаканов воды или бульёна.
Дать закипеть,посолить. Фарш и мелко порезанный лук перемешать, посолить поперчить, сделать котлетки в размер с фундук и бросить в суп.
Когда котлетки всплывут,добавить поджаренный на раст. масле тархун. Поварить ещё несколько минут и снять с огня.
Подавать горячим.

Суп Ханедан- Османское блюдо.