



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## دين الحساء Borç Çorbasi



نصف بملعقة شاي ز  
نصف عدد كرفس  
١ عدد بصل  
١ عدد جزر  
١ عدد بنجر  
١/٤ ملفوف أحمر  
١ عدد كراث من الثو  
٥٠ غرام جزء من اللا  
١ عدد بطاطس  
١ ملعقة معجون  
٦ باكواب ماء من ميا  
١ بكوب شاي من ميا  
١ بملعقة حساء نشاء  
٢ بملعقة حلو ملح

- # يحرق الزيت , ويضاف مقطع اللحم , ويطبخ
  - # يقطع كل الخضروات دقيق جداً كغذافة كبريت
  - # يرمي المعجون على اللحم بالتوالي كرفس , جزر يطبخ ٥ دقائق وبعد يضاف بصل الملفوف , بنجر والبطاطا يطبخ ٥ دقائق ويضاف الملح
  - # ويوضع على الخضروات ٦ اكواب مياه اللحم أو مياه مغلي أيضاً يغلى ٢٥ دقائق
  - # عندما قرب الطبخ صهر ١ ملعقة نشاء في ١ بكوب شاي مياه حارة يضاف بعض من شوربة ويخلط , ويضاف على الشوبه قليلاً قليلاً
  - # يؤخذ من المحجر بعدما أغلي مع نشاء ٥ دقائق
- ملاحظة : هذا الحساء يمكن بعد مغلي الخضروات وبعدهما جرى من الخلاطة أيضاً يمكن طبخها بإضافة اللحم , ثم يظهر لك مطبخ شوربة حساء الدين هو واحد من الحساء المحلي للروسي