



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

## حساء يرمة

Yarma Çorbasi



٢ بكوب ماء مفضل  
١ بكوب ماء قمح  
١ بملعقة حساء سم  
١ بملعقة حساء نعنع  
٦ بملاعق من ماء أ  
١ بملعقة حلو ملح

- # رطب قمع من المساء , ويوم التالي يغلي حتى يصبح ناعم
- # يضاف ٦ أكواب من الماء يغلي , و يضاف اجتياح زبادي على ماء القمح المختلط
- # بعدما أضيف الملح يستمر للطبخ في حرارة المختلطة
- # ذابت الزبدة في مقلاة , ويضاف خلال نعناع بعدما حرق ١-٢ - دقيقة يسكب على فوق الحساء
- # يقدم للخدمة بمثابة الحرة

ملاحظة : هذا الحساء خاص لمنطقة أماسيا