



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

جيد الحساء Misket Çorbasi



١ كوب حمص المسحوق
٢٠٠ غرام فرم لحم
٥.٢ ملعقة حساء بر
٢-٥.١ ملعقة حساء
١ عدد بصل جاف
١ ملعقة حساء معجون
١ كوب شاي زيت
١ بيض
٧-٥ فروع بقدونس
١ ملعقة شاي كمون
١ ملعقة حلو ملح
فلفل أسود
٧-٨ باكوآب ماء من

- # فرم لحم , برغل , طحين , بيض , كمون , ملح , فلفل أحمر بقدونس يجمع في مكان واحد يحصل على كوفته
 - # يصلح كوفته على كبر الجير
 - # في حرف آخر يقطع البصل صغيراً ويشوي في زيت قليل يضاف عليها مياه ساخنه
 - # ينضم كوفتيات في مياه البصل , يطبخ حتى تخرج على وجه الماء
 - # يسكب عليها حمص مشوي وفي الآخر معجون مسحوق على الزيت وتزينه مع بقدونس
- ملاحظة : يمكن إضافة البصل دون تفحيمه ولاكن بعد تفحيم البصل تزداد لذة حساء