



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

حساء الطماطم Domates Çorbasi



٨ ملاعق حساء زيت
٨ ملاعق حساء طماطم
٣ أعداد طماطم ناضجة
٣ ملاعق حساء معجون
١ عدد بصل جاف
١ عدد فلفل أخضر
٢ كوب ماء حليب
٢ أكواب ماء
٣ ملاعق حلو ملح

- # يشوي طحين مع زيت سائل حتى تسبح وردي
- # يضاف عليها مقطع بصل رقيق والفلفل تفحم البصل حتى تصبح شفافة
- # الطماطم المبشور ومعجون الطماطم يضاف ويطبخ أكثر من ٥ دقائق
- # وفي النهاية يوضع حليب ومياه اللحم , ويضاف عليها الملح حتى يغلي
- # تحرير مطحي الحساء من تصفية بدون ضمم سلس
- # بعد تصفيتها يبقى في النار وتقدم الخدمة وهو ساخن

ملاحظة : في الواقع هذا الحساء الفلفل والبصل لا يوجد أي مساهمة تستخدم هذا الخضار لإعطاء النكهة