



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

حساء نفسي Kendim Çorbası



١ عدد بصل صغير
٢ عدد فلفل أخضر
٢ عدد طماطم
١ ملعقة حساء معجون
١ كوب شاي سلك معك
١ فنجان قهوة زيت سا
١ عدد بيض
٠.١ ملعقة حساء طحير
نصف مياه الليمون
٠.١ ملعقة حلو ملح
٦ أكواب ماء المياه
١ - ٢ فرع بقدونس

- # يشوي البصل المبشرة بالزيت
- # يضاف عليها الفلفل المقطع الرقيق جداً
- # عندما ينعم الفلفل يوضع المعجون ويضاف الشعيرة والطماطم المبشرة
- # يخلط هذا المواد عليها ٦ أكواب من الماء
- # عندما يطبخ الشعيرة يخلط الطحين ومياه الليمون والبيض الكامل يضاف عليها حساء ثم والملح
- # يغلي ويخلط معها ٥ دقائق
- # يؤخذ من النار ويضاف كوس الحساء ويسكب عليها بقدونس المقطع الرقيق وتقدم للخدمة

ملاحظة : يمكن وضع على هذا الحساء الأرز بدلاً من الشعيرة