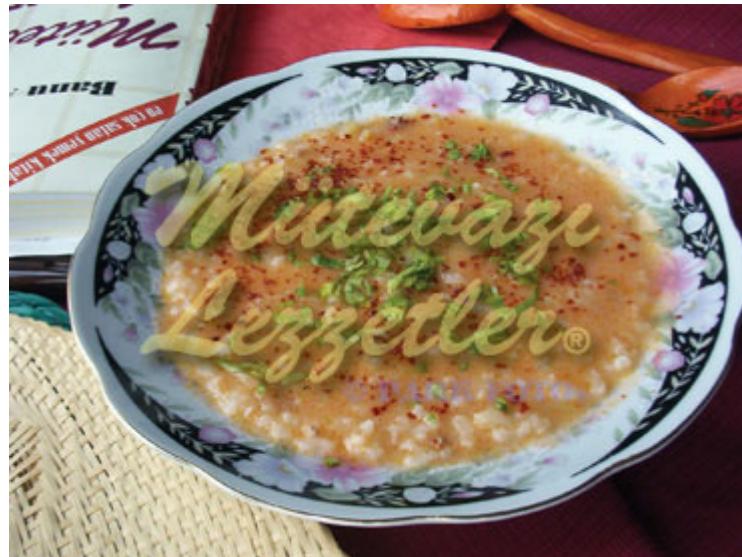




كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوهَا (الأعراف ٣١)  
بايُو أَتَابِي لذِيذَ المَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

## حساء نفسيٌّ Kendim Çorbası



- ١ عدد يصل صغير
- ٢ عدد فلفل أخضر
- ٢ عدد طماطم
- ١ ملعقة حساء معجون
- ١ كوب شاي سلك معكرونة
- 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
- ٢ - ٢ فرع بقدونس

- # يشوي البصل المبشرة بالزيت
- # يضاف عليها الفلفل المقطع الرقيق جداً
- # عندما ينعم الفلفل بوضع المعجون ويضاف الشعيرية والطماطم المبشرة
- # يخلط هذا المواد عليها ٦ أكواب من الماء
- # عندما يطيخ الشعيرية 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 الشعيرية