



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

حساء نفسي Kendim Çorbası



١ عدد يصل 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
٢ - ١ 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