



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

حساء خاندان Hanedan Çorbasi



- # يشوي المقطوع البصل , البطاطس والجزر مع العدس في ٥ أطواب ماء من المياه
- # بعد المشوي يجري من آلة خلط
- # ويضاف عليها مشوي المحمص والأرز ويوضع عليها ٥ أكواب ماء من مياه اللحم أو ماء
- # بعد الغليان يسكب الملح مقطع البصل والفلفل الأسود , والكوفته على كبر البندق
- # بعد خروج الكوفته في أعلى الحساء يضاف الزيت المفحمة وطرخون ويغلي عدة دقائق ويؤخذ من المحجر
- # ويوضع في أطباخ الحساء وهي ساخنة

ملاحظة : حساء الخاندان هي من مطبخ العثمانية