



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

حساء بستورل Pastörel Çorba



ثلاثة أرباع
ثلاثة أرباع
٢٠٠ غرام
٦ ملاعق
١ عدد بص
١ عدد فلف
١ كوب م
١ عدد بيض
٥ ملاعق
١ ملعقة
١ ملعقة
٧ أكواب
٥ فرع بقا

- # يقطع لحم لعموم بشكل مكعبات صغيرة
- # يوضع على القدر يوضع الزيت على الوعاء ويؤخذ على النار المتوسطة عندما ينحر يضاف اللحم يطبخ حتى يذوب الماء
- # يضاف على اللحم مقطع البصل والفلفل , وعندما حول عدة مرات يضاف عليها الذرة المسلوقة والبالاء ويخلط
- # يوضع عليها ٦ أكواب من ماء ويغلي
- # يوضع في وعاء المحفورة ١ كوب ماء زيادي ١ كوب من مياه والطحين زالمح والبيض ثم يخلط جيداً
- # يسكب على الحساء المغلي الزيادي المرية وهو في حان يخلط
- # بعدما أضيف كل المواد يغلي ٥ دقائق بالخلط
- # وعندما أخذ من المحجر يضيف عليها البقدونس المقطعة الرقيق والفلفل الأسود ويخلط وبعدها تقدم الخدمة وهو ساخن

ملاحظة : إذا لم يكن موسم الذرة يسلق الذرة الجافة لوقت طويل وثم تستعمل