



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

حساء الجزر Havuç Çorbası



٣ أعداد جزر
١ عدد بصل صغير جاف
٣ ملاعق حساء طحين
٥ ملاعق حساء زيت
١ كوب ماء حليب
٣ أكواب ماء من المياه
٢ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة شاي فلفل الاسود

- # ينشر الجزر والبصل , ويقطع على عدة أجزاء , ويغلي في ٣ أكواب ماء في ضغط الوعاء ١٠ دقائق
- # مغلي الجزر ومثلها والبصل يجري من آلة الخلط
- # يوضع زيت في القدر بعدما الحرف يضاف الطحين ويسوى في حرارة المتوسطة عدة دقائق
- # إذا كان تغير لون الطحين يضاف مخلط الجزر والبصل ويغلي حتى يطبخ
- # ويضاف عليها حليب ومياه ساخنة , ويغلي ٥ دقائق بالخلط. وفي الأخير يسكب الملح والفلفل أسود ويؤخذ من المحجر
- # ويقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة : إذا كنت تريد تضاف قطعة من الميه البطاطس في هذا الحساء