



كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوهَا (الأعراف ٣١)
بَايُو أَتَابِي لذِيذَ الْمَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

حساء ملفوف

Lahana Çorbası



- ١ كيلو غرام ملفوف
- ١ عدد صغير بصل حاف
- ١ بکوب ماء زيادي
- ١ فنجان قهوة رز برغول
- ٢ بملعقة حساء زيت س
- ٧ بکوب ماء من المياه
- ٢ بملعقة حلو ملح
- ١ عدد لوح مياه لحم
- ٢ بملعقة حساء طحين

- # سقطع الملفوف والبصل رقيقاً ، مع برغول بإضافة ٦ أكواب ماء يغلي فب الماء حتى يناعم
- # زيادي ، كوب ماء من المياه ، زيت وطحين صفق في طبق آخر
- # يضاف معلطر زيادي على مغلى الخليط كسلسلة
- # وضع الملح ، ولوح ماء اللحم ، مع الخليط يغلي ١٠ دقائق
- # تقدم خدمة بمثابة حارة

ملاحظة : هذا الحساء في منطقة بحر الأسود تطبخ باستخدام ملفوف أسود