



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

حساء الثوم Sarımsak Çorbası



٤٠ أسنان ثوم
٥ ملاعق حساء زيت
٥.١ ملعقة حساء طحين
١ عدد أوراق خليج
٦ أكواب ماء من مياه
١ ملعقة حلو ملح

- # يقشر الثوم , ويضاف على وعاء المحرق بالزيت الزيتون
- # قبل فحم عامل من الثوم ا إذا أصبح شقاهه يؤخذ الزيت إلى موقع منفصل . ويوضع مياه اللحم على الثوم ويضاف أوراق خليج
- # بعدما أغلي اللحم الثوم يطبخ على نار المنخفضة ٥ دقائق
- # بعد المدة يؤخذ ا أوراق يخلط مياه اللحم مع مخلط الثوم في الخلاط
- # يوضع الزيت الذي فحم الثوم على الوعاء ويؤخذ على النار المتوسطة ويضاف الطحين ويفحم ٥ دقائق
- # ويضاف ثوم مياه الحم والملح على الطحين المفحمة ويغلى ٥ دقائق
- # تقدم لخدمة ساخنة

ملاحظة : وصفة حساء الثوم خاص للأسباني