



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبى لذيق المتواضع من وصفات الأكل

حساء لعروس أزو Ezogelin Çorbası



٢ جزر
١ بصل جاف
ربع كوب من الأرز
١ كوب ماء عدس
ربع كوب ماء برغل
٣ ملاعق حساء سم
١ ملعقة حساء معج
١ ملعقة حساء معج
٨ أكواب مياه الدجاج
١ ملعقة حساء طح
١ ملعقة حلو ملح
١ ملعقة فحوة فلفل

- # أولاً تقطع البصل رقيقاً ويشوي ٢ ملعقة سمن ويضاف مسطح الجزر والعدس ويستمر لتحميص
- # ويضاف الأرز والبرغل ويفحم ٥-٦ دقائق أيضاً
- # ويوضع ٨ أكواب مياه لحم دجاج الساخنة .ويضاف الفلفل أسود والملح ويطبخ ٣٠ دقائق
- # يشوي في وعاء آخر ١ ملعقة سمن ١ ملعقة طحين لأجل الترية حتى تذهب ريحة الطحين
- # ويضاف عليها معجون الطماطم والفلفل المرققة في المياه
- # وفي الأخير يضاف النعناع ويطبخ ٣-٤ دقائق وسوف يكون هذا التدريب تدريجياً في تناول الحساء
- # ويطبخ مع الترية ١٠ دقائق وتقدم للخدمة وهي ساخنة

ملاحظة: إذا أصبحت الحساء غامضة. قبل طبخها ١٠ دقائق ويضاف عليها كمية من مياه الدجاج