



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

نظرة حساء Nazır Çorbasi



١ عدد بصل جاف
٣ بملاعق شوربة ط
٢ عدد بطاطس
٢ عدد بصل
٢ بمعلقة حساء باز
٣ بملاعق حساء شه
٥ بملاعق حساء زب
١ بمعلقة حساء مع
٨ أكواب ماء من م
٥.١ بمعلقة حلو ملي

- # يقطع البصل رقيق حراً , ويضاف في قدر حساء التي يسخن الزيت
- # بعدما يطبخ تصف البصل , يضاف الجزر المقطع كحمص , وعندما يطبخ الجزر بعض يضاف الطحين يشوي الطحين حتى يذهب ريحته يوضع معجون
- # يضاف ماء لحم ويوضع بطاطس المقطع كحمص وشعير الشعيرية على مواد مشوي
- # عندما يغلي ٥ دقائق يضاف بازلاء , يطبخ كل المواد ١٥ دقائق حتى يطبخ
- # ويؤخذ من المحجرة ويقدم لخدمة مثابة حارة بوعاء حساء

ملاحظة : إذا لم يوجد مياه اللحم يضاف على ٨ أكواب ماء من المياه ٢ لوحة مياه لحم , ويعطي نفس النكهة