



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

طبخ الحساء Ocak Çorbası



١ بكوب ماء شعير الب
٥.١ لتر مياه
١ بكوب ماء زبادي
١ عدد بيض
١ بملعقة حساء طحير
٢ عدد طماطم
١ بملعقة حلو نعناع
١ بملعقة حلو ملح
نصف بكوب شاي زيت

- # يغلي في القدر ماء مالحة
- # يضاف شعير الشعيرة على مغلى الماء وطبخ شعيرة حوالي ١٠ دقائق
- # يخلط البيض , وزبادي , والطحين في وعاء محفرة حتى تحصل على الاتساق في طرف الآخر
- # يوضع على تريبب ١- مغرفة من ماء شعيرة مغلى يبرد قليل
- # وسيتم تسليط التريبب كسلسلة , ويضاف على حساء ويخلط
- # يبشر نباح الطماطم , ويقطع رقيق جداً (وفي هذا الاثناء يخلط الحساء)
- # ويشوي الطماطم مع زيت السائل حتى يذهب حيويته
- # مشوي البطاطا, يضاف على مغلى الحساء , ويوضع عليها نعناع وبقاء الملح ويطبخ ٥ دقائق وتقدم للخدمة بمثابة حارة

ملاحظة : يجد أن ينبغي قطع الطماطم , مفرمة لا تعطى نفس النتائج