Ciruela papá

Üzüm Dede

1 cebolla grande
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharada de pasta de tomate
1 vaso de garbanzos
1/2 vaso de lentejas verdes
1/2 vaso de fideos o orzo
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1/2 cucharadita de pimienta negro
1+1/2 cucharadita de sal
6 vaso de caldo

Para la albondigas:
150 gramos carne molida
1 cucharada de harina
1/2 cucharadita de sal
Una pizca de pimienta negro

Para la parte superior:
Secas de menta

En primer lugar, hervir la lenteja y el garbanzo hervir en las ollas separadas.
Preparar las albóndigas. Ralle la cebolla que se da en los ingredientes, sin hacer la carne molida demasiado jugoso. Añadir la harina, la sal y la pimienta en negro y amasar esta mezcla.
Pick piezas, cada una de las piezas tiene el tamaño de garbanzo, de la mezcla y el rollo de ellos. Ponga el albóndigas en un plato con algunos harina, y agitar la placa para cubrir las albóndigas con harina.
Dice el resto de la cebolla finamente y asado con aceite vegetal, hasta que se ablanda. Luego, agregar pasta de tomate y sobre ella añadir el caldo también.
Cuando el caldo llega a la temperatura de ebullición, añadir las lentejas cocidas y garbanzo en el mismo. Cook por un tiempo más y agregar sal, pimienta y negro aplastado en pimiento rojo también.
Agregue el orzo en la sopa hirviendo. 5 minutos más tarde, añadir el albóndigas también. Después de la cocción por 15 minutos más, retire la olla de la estufa.
Introducir la sopa caliente en cuencos y espolvorear secas de menta en todas partes.

Nota: Ciruela papá es de la ciudad de Sivas.