



## Суп из пшеничной крупы

Bulgur Çorbası



1 стакан крупномолотой пшеницы  
2 ст.л. муки  
0,5 стакана растит. масла  
1 ч.л. сушенои мяты  
1 луковица  
4-5 шт. средних помидоров  
2 шт. зеленого перца  
1 ст.л. томатной пасты  
Воды достаточное количество  
Соль

- # Пшеницу промыть, залить 2-2,5 стаканами воды и варить на медленном огне пока вся вода испарится.
- # В кастрюлю налить растит. масло, нагреть, добавить мелко резанный лук, пассировать до сильно золотистого цвета.
- # Добавить очищенный от семечек мелко резанный перец, пассировать еще некоторое время.
- # Добавить муку, томатную пасту, мяту, помешивать несколько минут.
- # Затем добавить пшеницу, перемешать.
- # Последней добавить 5-6 стаканов воды или бульона, посолить. Помешивая довести до кипения.

Рецепт супа из пшеницы принадлежит району Менген.