



Суп по-Арабски

Arap Çorbası



400 гр. мякоти баранины
1 луковица
2 зубчика чеснока
0,5 стакана фасоли
0,5 стакана нута
0,5 стакана лапши
3 средних помидора
5 ст.л. растит. масла
1 ч.л. красного острого перца
1,5 ч.л. соли
8 стаканов воды

- # Фасоль и нут замочить на ночь по отдельности. На след. день сварить.
- # В кастрюле нагреть масло и добавить мелко порезанный лук, пассировать до прозрачности.
- # Добавить порезанное не большими кусочками мясо и мелко рубленный чеснок. Готовить пока выкипит жидкость.
- # Затем добавить тертые на терке помидоры, красный острый перец и соль. Готовить еще несколько минут.
- # Затем залить горячей водой и добавить нут и фасоль. Когда закипит, добавить лапшу.
- # Варить пока сварится лапша, затем снять с огня.
- # Подавать горячим.

Рецепт блюда не изменен, подготовлен согласно оригиналу. Если желаете чтобы суп был более густым, можно добавить 1 ст.л. муки.