



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Суп (Сакалачарпан) Sakalaçarpan Çorbası



1 яйцо  
3/4 стакана теплого молока  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
1 стакан нута  
0,5 стакана зеленой чечевицы  
2 ст.л. муки  
0,5 стакана растит. масла  
8 стаканов мясного бульона  
1 ч.л. соли

- # Приготовим лапшу для супа. Смешать яйцо, теплое молоко, соль, затем добавляя муку замесить упругое тесто.
- # Оставить тесто на 30 минут, затем разделить на 3 равные части.
- # Каждую часть посыпать мукой раскатать лепешки. Порезать лепешки узкими полосками, затем полоски порезать длиной в 4 пальца.
- # Дать лапше подсохнуть 2-3 дня.
- # Нут и чечевицу по отдельности замочить в воде на ночь, на следующий день сварить.
- # Нагреть в кастрюле масло, добавить муку, слегка обжарить. Затем добавить нут и чечевицу, помешивать некоторое время.
- # Добавить мясной бульон и соль, довести до кипения и добавить половину всей лапши.
- # Варить до готовности лапши.
- # Перед подачей посыпать острым красным перцем.

Рецепт пришел в наши дни из Османской кухни. Сегодня во многих провинциях Турции готовят с небольшими различиями.