



Суп (Сакалачарпан)

Sakalaçarpan Çorbasi



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.