



## Суп свадебный с булгуром

Bulgurlu Düğün Çorbası



100 гр. фарша  
1 стакан булгура (дробленной пшеницы)  
0,5 стакана красной чечевицы  
0,5 стакана нута  
1 луковица  
1 ст.л. томатной пасты  
1 ч.л. соли  
1 кофейная чашечка растит. масла  
8 стаканов воды  
Для соуса:  
1 ст.л. слив. масла  
1 ч.л. высушенной мяты  
1 ч.л. красного перца

- # Нут замочить в воде на ночь. На след. день воду слить. Булгур и чечевицу промыть.
- # В сковорку налить масло, добавить фарш, обжаривать на среднем огне. Добавить мелко рубленный лук, пассировать еще некоторое время.
- # Затем добавить томатную пасту, нут, булгур и чечевицу. Посолить, залить водой, перемешать, закрыть крышкой.
- # Когда закипит, огонь убавить и варить 10 минут.
- # Накалить в сковороде слив. масло, мяту и красный перец. Залить соусом суп.

Уникальный рецепт из г. Невшехир.