



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

---

## Суп Мискет

Misket Çorbası



1 стакан варёного крупного гороха  
200 гр.мяс.фарша  
2,5 стол.ложки мелкой пшеничной крупы  
1,5-2 стол.ложки муки  
1 луковица  
1 стол.ложка том.пасты  
1 мал.чайн.стаканчик раст.масла  
1 яйцо  
5-7 веточек петрушки  
1 мал.чайн.ложку тмина  
1 б.чайн.ложки соли  
перец  
7-8 стаканов горячей воды.

- # Перемешать фарш,пшен.крупку,муку,яйцо,тмин,соль,перец,петрушку что бы получился фарш на котлеты.
- # Сделать котлетки в размер с мускатный орех.
- # Лук мелко порезать,поджарить на раст.масле и добавить горячей воды.
- # Колетки положить в кипящую воду с луком и варить пока они не всплывут.
- # Добавить варёного круп.гороха.Потушить том.пасту на раст.масте и полить поверх супа.Украсить петрушкой.

Лук можно не обжаривая положить в фарш на котлетки,но если поджарить, суп получится вкуснее.