



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.