



## Пшеничный Суп с Фасолью и Нутом- Ашуре

Aşure Çorbası



250 гр. куриного мяса ( маленькими кусочками)  
1 стакан пшеницы  
Пол стакана нута  
Пол стакана фасоли  
1 помидор  
1 репч.лук  
1 стол.ложка томатн.пасты  
1 стол.ложка слив.масла  
3 стол.ложки раст.масла  
Сок одного лимона  
2,5 чайн.ложки соли  
8-10 веточек петрушки  
2-3 веточки свежей мяты  
4 стакана воды

# Пшеницу, нут и фасоль помыть. Пшеницу отдельно и фасоль с нутом отдельно залить водой ( чуть выше уровня), замочить на одну ночь.

# На следующий день сварить до готовности в этой же воде.( Пшеницу отдельно и фасоль с нутом отдельно).

# Половину порции пшеницы измельчить в блендере до получения пюре.

# В кастрюлю положить сливочное и налить раст.масло, разогреть, бросить мелко порезанный лук.

# Когда лук станет прозрачным, добавить томатн.пасту, помешать и бросить мелкие кусочки куриного мяса.

# Когда испариться мясная жидкость, добавить варёные нут, фасоль, пшеницу ( вместе с водой) и пшеничное пюре. Долить 4 стакана горячей воды.

# Когда суп закипит, добавить очищенный от кожуры и порезанный кубиками помидор, посолить. Поварить ещё 5 минут.

# Суп украсить мелко порубленной мяты и петрушкой, долить лимон.сок, помешать и сразу снять с огня. Подавать горячим.

По желанию, в суп можно добавить варёную кукурузу, бобы.