



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

Суп – Колюк

Kölük Aşı



1 стакан красной чечевицы
Пол стакана пшеничной крупы
1 репч.лук
Четверть стакана раст.масла
Пол стол.ложки пасты свеж.перца
Пол стол.ложки сухой мяты
Пол стол.ложки соли
7 стаканов воды

- # В кастрюлю налить 7 стаканов тёплой воды и высыпать чечевицу.
- # Варить на среднем огне до полуготовности.
- # Добавить пшеничную крупу, поварить ещё 10 минут.
- # На сковороду налить раст.масло и обжарить мелко рубленный лук.
- # К луку добавить пасту свеж.перца и соль,ещё немного пожарить.
- # Обжаренный лук добавить в суп.
- # Когда закипит, посыпать мяту, убавить огонь, немного поварить и снять с огня.
- # Суп подавать горячим.

Суп- Колюк готовят в Турец. городе Газиантеп.