



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

Суп - юзюм Деде

Üzüm Dede



1 крупный репч.лук
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка томатн.пасты
1 стакан нута
Пол стакана зелёной чечевицы
Пол стакана лапши
1 чайн.ложки красн.молот.перца
Пол чайн.ложки чёрн.перца
1,5 чайн.ложки соли
6 стаканов мясн.бульёна
Для фрикаделек:
150 гр. мясн.фарша
1 стол.ложка муки
Пол чайн.ложки соли
Щепотку чёрн.перца
Украсить:
Сухую мяту

- # Чечевицу и нут сварить по отдельности.
- # Приготовить фрикадельки : Помесить натёртый на тёрке лук (четвертинку) , фарш, муку, соль и перец.
- # Сформировать фрикадельки размером с нут, обвалять в муке.
- # Лук мелко порубить, обжарить на раст.масле, добавить томатн.пасту и залить бульён.
- # Когда бульён закипит, добавить варёные нут и чечевицу. Довести до кипения, добавить соль, чёрный и красный перец.
- # В суп высыпать лапшу, через 5 минут бросить фрикадельки. Варить 15 минут на среднем огне.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, украсить сухой мятой.

Суп - юзюм Деде готовят в Турец.городе Сивас.