



## 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 минутбросить фрикадельки. Варить 15 минут на среднем огне.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, украсить сухой мятой.

Суп - юзюм Деде готовят в Турец.городе Сивас.