



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

## Суп Тархана

Tarhana Çorbası



1 стакан тарханы  
1 луковица средней величины  
2 свежих перца  
2 стол.ложки фарша  
1 стол.ложка том.пасты  
1 б.чайн.ложка соли  
9 стаканов воды  
1 чайн.чашка раст.масла  
1 мал.чайн.ложка чёрн.перца  
1 чайн.ложка сухой мяты

- # Поджарить фарш на раст.масле, добавить меко порезанный лук и свеж.перец, том.пасту и потушить.
- # Долить 9 стаканов холодной воды и пока вода не согрелась высыпать тархану.
- # Посолить, поперчить и ещё немного дать покипеть.
- # Украсить посыпав сух.мяты поверх супа. Подавать горячим.

Тархану нужно обязательно высыпать в холодную воду, в горячей воде она может получиться кусочками.