



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

## Суп с Фрикадельками – Ихбейши

İhbeysi



2 репч.лука  
1,5 стол.ложки томатн.пасты  
1 стол.ложка муки  
7 стаканов воды  
3/4 стакана раст.масла  
Сок одного лимона  
4 дольки чеснока  
1 чайн.ложка соли  
Для фрикаделек :  
350 гр. мясного фарша  
1 стакан мелкомолотой пшеничной крупы  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки чёрн.молот. перца  
Пол чайн.ложки красн.молот. перца  
Украсить :  
8-10 веточек петрушки

- # Фарш, пшеничную крупу, соль, красн. и чёрн. перец хорошо помесить в течении 10 минут, смачивая руки в воде.
- # Из фарша сформировать маленькие фрикадельки.
- # В объёмную кастрюлю налить пол порции раст.масла и поставить на сильный огонь. Когда масло разогреется, бросить фрикадельки и обжарить до золотистого цвета.
- # Фрикадельки переложить на тарелку. В эту же кастрюлю налить оставшееся раст.масло.
- # Масло разогреть на среднем огне и бросить мелко рубленный репч.лук. Когда лук станет прозрачным, добавить томатн.пасту и муку, обжарить 1-2 минуты.
- # Посолить, залить 7 стаканов горячей воды, довести до кипения и бросить фрикадельки.
- # Суп закрыть крышкой и варить 15 минут, на среднем огне. Добавить давленный чеснок, сок лимона. Через несколько минут снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, с верху посыпать мелко рубленную петрушку.

Суп с Фрикадельками – Ихбейши готовят в Турец.городе Адана. Пшеничную крупу добавляют в сухом виде. Перед использованием проветривают.