



## Суп Тархана (шарики из муки и простокваша в сушёном виде)

Kerevizli Tarhana Çorbası



1 стакан тарханы  
1 репч. лук  
2 дольки чеснока  
1 средний корень сельдерея  
7 стол.ложек раст.масла  
8 стаканов воды или мясн.бульёна  
1 стол.ложка томатн.пасты  
1 чайн.ложка соли

# Тархану высыпать в глубокую посуду, залить 2 –мя стаканами горячей воды. (Для того, чтобы тархана разбухла).

# В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне и бросить мелко порубленный лук, обжарить. Добавить мелко порезанный чеснок и томатн.пасту, помешать.

# Добавить крупно нарезанный сельдерей, помешать, долить воды или бульёна.

# Когда сельдерей станет мягким, добавить тархану и соль. Довести до кипения и снять с огня.

# Горячий суп разлить по тарелкам и украсить петрушкой или листьями сельдерея.

Для того, чтобы суп получился нужной консистенции, берутся пропорции из расчёта: 1 стол.ложка тарханы на 1,5 стакана воды или бульёна.