



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

Суп Тархана (шарики из муки и простокваши 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 натёртый 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.