



Суп – Весенняя Тархана

Bahar Tarhanasi



1 средний репч.лук
7 стол.ложек раст.масла
150 гр. куриного мяса (маленькими кусочками)
Пол стакана тарханы (шарики из муки и простокваша)
Пол стакана нута (крупный горох)
Пол стакана красной чечевицы
Пол стакана риса
3 средних помидора
1 чайн.ложка порошка красного сладкого перца
2 чайн.ложки соли
8 стаканов воды или мясн.бульёна
Украсить:
7-8 веточек петрушки

- # За день до приготовления, нут помыть и замочить в чистой воде. На следующий день сварить до готовности в этой же воде.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук.
- # Лук обжарить до золотистого цвета и добавить кусочки куриного мяса.
- # Когда выпариться мясная жидкость, бросить красную чечевицу, помешать.
- # Добавить натёрные помидоры. Когда помидоры закипят, добавить тархану смешанную с 1 стаканом горячей воды.
- # Постоянно помешивая, на среднем огне, довести до кипения. Бросить промытый рис, долить 8 стаканов воды или бульёна.
- # Суп варить 20 минут, добавить варёный нут и приправы.
- # Поварить ещё 5 минут, на медленном огне и снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам , с верху посыпать мелко порезанную петрушку.

Тархану в этот суп добавляют для получения густоты.