



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

---

## Суп Ханедан

Hanedan Çorbası



1 стакан красной чечевицы  
1 луковица средней величины  
1 картофель  
1 морковь  
1 кофейн.чашечка риса  
1 кофейн.чашечка крупного гороха (нута)  
100гр.сливочного масла( 2 коф.чашечки)  
1 стол.ложка тархун  
1,5 чайн.ложки соли  
5 стаканов воды или мяс.бульёна  
Для котлет:  
100 гр.фарша  
1 небольшая луковица  
Щипотка соли  
Щипотка чёрного перца

# Лук, картофель, морковь мелко покрашить, долить 5 стаканов воды и сварить вместе с чечевицей.  
# Всё измельчить блендаром, что бы не оставалось комочков.  
# После, поочерёдно добавить уже отваренные рис и крупн.горох. Долить 5 стаканов воды или бульёна.  
# Дать закипеть, посолить. Фарш и мелко порезанный лук перемешать, посолить поперчить, сделать котлетки в размер с фундук и бросить в суп.  
# Когда котлетки всплывут, добавить поджаренный на раст. масле тархун. Поварить ещё несколько минут и снять с огня.  
# Подавать горячим.

Суп Ханедан- Османское блюдо.