



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 блендом, что бы не оставалось комочеков.
- # 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 ибросить в суп.
- # Когда котлетки всплынут, добавить поджаренный на раст. масле тархун. Поварить ещё несколько минут и снять с огня.
- # Подавать горячим.

Суп Ханедан- Османское блюдо.