



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

---

## Каша из Пшеничной Крупы- Дюрджюк

Düğürcük Lapı



2 стакана мелко молотой пшеничной крупы  
6 стаканов мясн.бульёна  
2 репч.лука  
1 стол.ложка томатн.пасты  
Пол стакана раст.масла  
1 чайн.ложка соли

- # В мясн.бульён высыпать пол чайн.ложки соли и довести до кипения. Снять с огня и добавить пшеничн.крупу.
- # Варить 7-8 минут, не закрывая крышкой, помешивать.
- # В другую кастрюлю налить раст.масло, разогреть, бросить мелко порубленный лук и пол чайн.ложки соли, обжарить.
- # Добавить томатн.пасту, продолжать жарить 1-2 минуты и снять с огня.
- # Пшеничную кашу положить на серв.тарелку, с верху полить маслом с луком.
- # По желанию, масло с луком можно вылить в кастрюлю с кашей и перемешать.

В турец. городе Эрзинджан семена пшеничной крупы называют Дюрджюк.