



Каша из Пшеничной Крупы- Дюрджюк

Dügürçük Lapa



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 масло с луком.
- # По желанию, масло с луком можно вылить в кастрюлю с кашей и перемешать.

В турец. городе Эрзинджан семена пшеничной крупы называют Дюрджюк.