



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

Деревенский Суп с Фрикадельками

Köfteli Köy Çorbası



1 стакан тарханы (мука и простокваша в сушёном виде)
1 стакан нута (крупный горох)
3 свежих перца
4 зелёных лука
1 огурец
Пол стол.ложки томат.пасты
7 стол.ложек раст.масла
1,5 чайн.ложки соли
2,5 стакана воды
7 стаканов мясн.бульёна
Для фрикаделек :
200 гр.говяжьего фарша (без жира)
Половина небольшого репч.лука
1 кусочек не свежего хлеба
Пол чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрного перца

Тархану замочить в 2,5 стаканах холодной воды.

Приготовить фрикадельки : Натёртый лук, хлебную мякоть положить в глубокую посуду и хорошо перемешать.

Добавить фарш, соль, чёрн.перец и помесить 3-4 минуты. Сделать фрикадельки размером с фундук.

На плоскую тарелку высыпать немного муки и извлекать фрикадельки в муке.

В кастрюлю налить раст.масло, положить мелко рубленный зелён.лук (белую часть),немного обжарить и добавить мелко порезанные свежие перцы.

Когда у перцев измениться цвет, добавить томат.пасту, натёртые помидоры и тархану с водой. Последним добавить бульён и посолить.

Постоянно помешивать, когда суп станет горячим добавить нут и мелко рубленный зелёный лук.

Когда суп закипит, бросить фрикадельки. Убавить огонь и варить 15-20 минут, осторожно помешивая.

Подавать горячим.

В суп можно добавить 2 дольки мелко рубленного чеснока.