



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

## 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.говяжего 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 извалять 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 долки мелко рубленного чеснока.