Ингредиенты:

- 100 г сухих бобов или гороха или 150 г свежих (либо консервированных),
- 300 г тыквы,
- 60 г картофеля,
- 30 г репчатого лука,
- 5 г корня петрушки,
- 30 г моркови или брюквы,
- 50 г жира или маргарина,
- 1 л воды,
- черный молотый перец или пряные травы,
- зелень укропа,
- соль по вкусу.

Приготовление

Сухие бобы или горох замочить на ночь, затем засыпать в холодную воду и варить до полуготов
Посолить, заправить, варить еще 5— 10 мин, пока тыква не станет полупрозрачной (следить за

Готовый суп сразу подавать к столу.
Отдельно подать измельченную зелень укропа.
Вместо тыквы можно использовать кабачки или арбузные корки.

Вкусные и простые **татарские рецепты** всегда уместны как на семейн