

הכנת מרק לחמוסטה

- 2 כפות שמן לחמס בסיר
 - 1 בצל חתוך לקוביות להוסיף לסיר ולטגן
 - 1 חבילה עלי מנגולד שטופים היטב וחתוכים לקוביות להוסיף לסיר
 - 1 חבילה בצל ירוק חתוך לקוביות להוסיף לסיר
 - 2 קישואים חתוכים לפרוסות להוסיף
(מי שאוהב חצילים, יכול להוסיף)
 - 5 שיני שום לקצוץ ולהוסיף
- להמשיך לטגן מעט את כל הירקות ביחד, להוסיף מים כ-3/4 מהסיר, להרתיח, להנמיך האש ולבשל חצי שעה בערך.
- אחרי חצי שעה להוסיף למרק, 2 כפות מרק עוף, 1 כף כורכום, 1 כף מלח, מיץ מלימון אחד לתת לזה להתבשל כ-20 דקות.
- להוסיף את הקובה, כל פעם כמות קטנה, להרתיח ולבשל עוד שעה עד שהקובה מוכנים.