**Recept tomatensoep, Mojadra, Halawet Eljben.**

**Voorgerecht Tomatensoep**

10 gram tomatenpuree

1 bos koriander

100 gram vermicelli

1 beker bruine linzen

1 tomaat klein snijden

1 ui fijn gesneden

3 groentebouillonblokjes

3 liter water

vermicelli na 20 minuten toevoegen

in totaal 40 minuten koken.

**Hoofdgerecht: Mojadra**

4 theeglazen kleine linzen

8 glazen water

1 1/2 kg. uien halve ringen bakken in olijfolie, blijven roeren

20 minuten linzen koken

1 kg. Bulgur en 2 liter water erbij  ( in cm onder water staan )

zout en peper

In totaal 40 minuten koken.

**Nagerecht: Halawet Eljben**

1 mozarella

1/2 theebeker griesmeel

1/2 theebeker water

1/4 theebeker suiker

1 zak vanillesuiker

vulling: 1 pak kookroom 250 ml

              1 1/2 lepel maizena

              2 zak vanillesuiker

Pan 2. Kookroom en maizena met beetje water plus 2 vanillesuiker in de pan.

roerend verwarmend tot kookpunt.

Pan 2. Suiker met water en mozarella in stukjes in de pan met vanillesuiker verwarmen. Roeren tot mozarella gesmolten is.

Griesmeel langzaam toevoegen en blijven roeren.

Deeg uitrollen, dan de vulling verdelen op de zijkant van het deeg en dan oprollen in stukjes van 4 a 5 cm. lang snijden.

**Salade.**

10 tomaten

2 komkommers

grote krop sla

dressing: 1 citroen, scheutje olijfolie en zout.