

**רכיבים:**

2 כוסות אפונה יבשה

6 שיני שום כתושים

½ כוס שמן

2 כפות אבקת מרק עוף

ליטר וחצי מים

¼ כפית פלפל שחור טחון

**אופן ההכנה:**

1. מבשלים את האפונה עם ליטר וחצי מים, על להבה גבוהה עד לרתיחה.

2. מנמיחים את הלהבה וממשיכים לבשל עד לריכוך מלא של האפונה.

3. אחרי כחצי שעת בישול מוסיפים את השום הכתוש, את מרק העוף והפלפל השחור. ממשיכים לבשל תוך כדי ערבוב (אם יש צורך מוסיפים מים).

הערה: המרק יוצא סמיך וטעים ניתן להגיש אותו עם קרוטונים או שקדי מרק.