Суп хашборек (суп с пельменями, только очень мелкими и по другому намеленными)

Для этого супа, нужен хороший наваристый бульон. Если даже мы для вкуса,положим в него морковку и головку лука,то перед тем,как в него положить пельмешки, мы их из него вытащим.

Также тонко раскатать тесть, но сейчас мы его просто нарежем на квадратики величиной в 2 квадратных сантиметра. Положим  в середину начинку и склеим сначала два конца по диагонали, а после под углом 90 градусов, другие два конца. После того,как налепим все, можно поместить их в кипящий бульон. По сути,они остаются открытыми, но мясо из них не может выпасть. За счет этого, суп получается необыкновенно пикантным,ароматным можно посыпать его свежей зеленью (петрушкой или укропом) и подавать.