Суп – Тутмач

Tutmaç Çorbası

2 стакана не сладкого йогурта
1 стакан нута
Пол стакана муки
1 яйцо
2 чайн.ложки соли
7 стаканов мясн.бульёна
2 стакана воды
Для теста:
1 стакан воды
Муку
Пол чайн.ложки соли
Украсить:
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка красн.молот.перца

Суп Тутмач готовиться заранее и употребляется в пищу в сухом виде.
1 стакан воды налить в глубокую посуду, посолить, понемногу добавлять муку и замесить твёрдое тесто.
Тесто разделить на 2 части, тонко раскатать. Оставить на 1 час для того, чтобы испарилась влажность.
Лепёшки порезать на полоски размером 1 сантиметр, затем разрезать поперёк, чтобы получилась квадратная лапша. Лапшу сушить в не влажном месте в течении 3-4 дней, периодически перемешивая.
В кастрюлю положить 2 стакана йогурта, пол стакана муки, налить 2 стакана воды, разбить 1 яйцо. Взбить до получения однородной массы без комочков.
Поставить на средний огонь и постоянно помешивая довести до кипения.
Долить 7 стаканов бульёна. Когда закипит, добавить лапшу и варёный нут, посолить.
Довести до кипения, убавить огонь, поварить ещё 7-8 минут и снять с огня.
Горячий суп разлить по тарелкам, с верху полить раскалённое раст.масло с красн.молот.перцем.

Суп – Тутмач готовят в Турец.городе Бинголь. В настоящем рецепте в тарелку с супом посыпают приправу, которая называется аных.