Йогуртовый Суп с Лапшой- Тервие

Terviye Çorbası

1 репч.лук
1 стакан лапшы
6 стол.ложек раст.масла
8 стаканов воды или мясн.бульёна
2 чайн.ложки соли
1 стол.ложка сухой мяты
Для соуса :
1 стакан не сладкого йогурта
1 яйцо
4 дольки чеснока
1 стакан воды
1,5 стол.ложки муки

Лук мелко порубить, обжарить на раст.масле, добавить лапшу, помешать.
Долить 8 стаканов воды или бульёна, варить до готовности лапшы.
Приготовить соус : Йогурт, яйцо, давленный чеснок, муку и холодную воду хорошо взбить венчиком.
Соус вылить в суп тонкой струйкой, помешать и посолить.
Довести до кипения, постоянно помешивая. Огонь убавить и поварить ещё 5 минут.
В суп посыпать мяту и снять с огня. Горячий суп разлить по тарелкам.

День, до начала праздника жертвопринашения у мусульман называется- Тервие.