Суп Оджак

Ocak Çorbası

1 стакан лапши
1,5 литра воды
1 стакан мол.йогурта
1 яйцо
1 стол.ложка муки
2 помидора
1 б.чайн.ложка сухой мяты
1 б.чайн.ложка соли
Половина мал. чайного стаканчика раст.масла.

Вскипетить в кастрюле немного подсоленную воду.
В кипящую воду добавить лапши и варить приблизительно 10 минут.
В отдельную глубокою посуду разбить яйцо,положить йогурт, муку хорошо перемешать, что бы получилась масса без комочков.
Из кипящей воды с лапшой зачерпнуть 1 половник , добавить в массу и остудить.
Совсем по немногу, добавить массу в суп, перемешать.
Снять кожицу с помидор, нарезать мелкими кубиками.(суп постоянно помешивать)
Порезанные помидоры потушить на раст.масле на среднем огне до мягкости.
Потушенные помидоры добавить в кипящий суп, далее добавить сух.мяты и оставшейся соли.Поварить 5 минут. Подавать горячим.

Помидоры объязательно нарезать. Натертые на тёрке помидоры не придадут желаемого вкуса.