



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

Холодный суп

Soğuk Çorba



2 стакана йогурта
1 стакан пшеницы крупного помола
1 стакан нута
2 ст.л. муки
1,5 ч.л. соли
1 литр воды
Посыпать сверху:
1 ст.л. сухой мяты
1 ч.л. красного острого перца

- # Пшеницу и нут замочить с вечера по отдельности. На следующий день сварить.
- # В кастрюлю выложить йогурт, добавить муку. По немногу добавляя воду, хорошо мешать.
- # Затем кастрюлю поставить на огонь. Не доводя до кипения, только подогреть, добавить нут и пшеницу.
- # Помешивая довести до кипения. Снять с огня.
- # Разлить по тарелкам и поставить в холодильник на 2 часа.
- # Перед подачей посыпать мятой и перцем.

Холодный суп предпочитают готовить в Рамадан, если он выпадает на жаркий летний месяц.