



Суп «Тойга»

Toyga Çorbası



| (tarif no:1367)

1 чашка йогурта
1 яйцо
3 ст.л. муки
1 стакан нута
0,5 стакана крупномолотой пшеницы
300 гр. баранины
1 ч.л. соли
5 стаканов бульона
Залить сверху:
2 ст.л. слив. масла

- # Нут замочить с вечера, на следующий день сварить.
- # Мясо порезать кубиками, добавить воды и варить до готовности.
- # В кастрюлю положить йогурт, муку, яйцо и соль, хорошо взбить венчиком.
- # Добавить холодный мясной бульон и поставить на средний огонь, постоянно помешивать.
- # Когда закипит, добавить промытую пшеницу, варить 15 минут.
- # Затем добавить нут и мясо, довести до кипения.
- # Разлить по тарелкам и полить сверху растопленным слив. маслом.

Рецепт принадлежит Центральному региону Анатолии. От йогуртового супа отличается тем что в приготовлении не добавляется мята.