



Грибной суп

Kaymaklı Mantar Çorbası



20-25 шт. грибов
2 ст.л. слив. масла
3 ст.л. муки
1 стакан йогурта
1 стакан молока
2 ст.л. сметаны
1 ч.л. соли
6 стаканов воды

- # Пассировать муку в слив. масле 2-3 минуты. Снять с огня, оставить остывать.
- # Затем добавить йогурт и взбивать до однородной массы. Добавить 3 стакана холодной воды, перемешать.
- # Поставить суп на средний огонь, постоянно помешивая довести до кипения.
- # Затем добавить порезаные грибы, варить 15 минут.
- # В другой посуде взбить сметану с молоком, добавить в суп.
- # Затем добавить еще 3 стакана горячей воды, посолить и довести до кипения.
- # Подавать горячим.

Йогурт нельзя добавлять в горячее, свернется.