



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

---

## 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 порезанные 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.