



## Суп "Тархана" с йогуртом

Yoğurtlu Tarhana Çorbası



1 чашка тарханы (шарики из муки и простокваша в сметане)  
1 чашка сцеженного йогурта  
2 крупных зубчика чеснока  
1 ч.л. соли  
6 стаканов мясного бульона  
Соус:  
2 ст.л. слив. масла  
1 ст.л. с горкой сушёной мяты

- # Тархану высыпать в чашку, залить 4-мя стаканами воды, перемешать и оставить на 15-20 минут.
- # Затем добавить йогурт и венчиком взбить до однородной массы.
- # Смесь вылить в кастрюлю, добавить мясной бульон и соль и поставить на средний огонь.
- # Постоянно помешивая довести до кипения.
- # Когда закипит, добавить измельченый чеснок, варить еще 2-3 минуты, снять с огня.
- # Отдельно растопить слив. масло, добавить мяту, закипятить.
- # Суп разлить по тарелкам и полить сверху 1 ст.л. соуса.

Если нет сцеженного йогурта можно использовать 2 чашки обычного йогурта.