



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

Суп "Ени гелин"

Yeni Gelin Çorbası



0,5 стакан булгура (крупномолотая пшеница)
0,5 стакана чечевицы
1 ст.л. томатной пасты
1 ст.л. слив. масла
2-3 ст.л. йогурта
2 ст.л. муки
1 ч.л. соли
8 стаканов мясного бульона
Соус:
2 ст.л. слив. масла
1 ч.л. мяты
1 ч.л. красного острого перца

- # Чечевицу промыть и оставить в холодной воде на 1-2 часа. Затем варить на среднем огне пока разварится.
- # Добавить промытый булгур и варить еще 10 минут.
- # В другой кастрюле пассировать томатную пасту в слив. масле 2-3 минуты. Затем добавить вареную чечевицу с булгуром вместе с водой, добавить мясной бульон, довести до кипения.
- # Йогурт смешать с мукой и солью, добавить несколько половников горячего бульона, перемешать и тонкой струйкой помешивая вылить в суп.
- # Когда закипит, убавить огонь, варить еще 5 минут, снять с огня.
- # Слив. масло растопить, добавить мяту и перец.
- # Суп разлить по тарелкам и полить сверху соусом.

В йогурт обязательно нужно добавить немного горячего бульона, и затем выливать в суп, иначе холодный йогурт свернется.