



## 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 помытый 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.