



## Суп "Ага"

Ага Çorbasi



3 средние картошки  
1 стакан йогурта  
1 яйцо  
2 ст.л. муки  
2 стакана воды  
5 стаканов куриного бульона  
1 ч.л. соли  
Для соуса:  
1 ст.л. слив. масла  
1 кофейная чашечка растит. масла  
1 ч.л. томатной пасты  
1 ч.л. красного перца  
5-6 веточек петрушки

- # Картофель почистить, порезать крупными кубиками, положить в кастрюлю.
- # Налить 2 стакана воды, посолить, закрыть крышкой и варить 10-15 минут.
- # Затем добавить куриный бульон. Пока будет закипать, в чашке взбить йогурт, яйцо и муку.
- # В смесь добавить из кастрюли 1-2 ст.л. горячего бульона, перемешать, затем тонкой струйкой вылить в суп.
- # Помешивать пока суп закипит.
- # В сковороде накалить на среднем огне слив. и растит. масло, томатную пасту и красный перец.
- # Соус вылить в суп, снять с огня, закрыть крышкой, оставить на 10 минут.
- # Перед подачей суп перемешать, разлить по тарелкам и сверху украсить мелко рубленной петрушкой.

Вместо картошки в приготовлении можно использовать сельдерей.