



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

Суп из Требухи (Не Оригинальный)

Yalancı İşkembe Çorbası



Пол килограмма куриного филе
8 стаканов воды
Пол стакана кукурузного масла
Для Подливы :
2,5 стакана не сладкого йогурта
3/4 стакана муки
7 долек чеснока
1,5 чайн.ложки соли
Для Верха :
Уксус
Красный молотый перец

Куриное филе положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности.

Пока курица с бульёном остывает, приготовить подливу: Подавить чеснок с солью. Йогурт положить в другую кастрюлю, добавить давленный чеснок, муку и остывший куриный бульён, хорошо помешать венчиком.

Кастрюлю поставить на средний огонь, постоянно мешать венчиком. Когда закипит, добавить тонкие кусочки курицы и соль, продолжать варить ещё 10 минут.

Суп разлить по тарелкам, с верху полить уксус и посыпать красный перец.

Если в йогурт залить горячий бульён, йогурт может свернуться.