



Свадебный Суп

Düğün Çorbası



300 гр. баранины
1 стол.ложка мелко рубленного лука
1 яйцо
3,5 стол.ложки муки
1 стакан не сладкого йогурта
7 стаканов воды
2 чайн.ложки соли
Для соуса :
5 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка красного молотого перца

- # В кастрюлю положить мелко рубленную баранину, лук, налить воду. Варить до готовности.
- # В сковорке варить 17 минут (после кипения).
- # Когда мясо свариться, остудить.
- # В глубокую посуду положить йогурт, муку, соль, разбить яйцо и вылить 1 стакан бульёна. Хорошо взбить венчиком или вилкой.
- # Массу с йогуртом тонкой струйкой вылить в бульён с мясом, перемешать.
- # Суп поставить на средний огонь, помешать, довести до кипения, убавить огонь и поварить ещё 5 минут.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, сверху полить кипящее слив.маслом с красн.перцем.

Обычно Свадебный Суп готовиться без лука, в данном кулин.рецепте лук добавлен для вкуса.