



Пшеничный Суп

Keşkek Çorbası



1 стакан пшеницы
1 стакан нута
1 репч.лук
Пол стакана кукурузного масла
2 кубика мясного бульёна
2 чайн.ложки соли
Вода
1 стол.ложка сухой мяты
Для Соуса :
1 яйцо
Сок одного лимона
1,5 стакана не сладкого йогурта
Для Верха :
1/4 стакана кукурузного масла
1 чайн.ложка красного молотого перца

- # Пшеницу и нут сварить по отдельности. (Воду из варёной пшеницы не сливать).
- # В кастрюлю налить масло, разогреть и бросить мелко рубленный лук. Когда лук поджариться, залить пшеницу с водой, посолить и доварить 10 минут.
- # Йогурт, сок лимона и яйцо взбить до однородной массы.
- # В кипящий пшеничный суп высыпать варёный нут и кубики мясного бульёна, затем залить йогуртовый соус.
- # Постоянно помешивать. Если суп загустеет, добавить воды.
- # Довести до кипения, немного доварить и снять с огня. Добавить мяту, помешать.
- # Суп разлить по тарелкам, с верху полить горячее кукурузное масло с красным молотым перцем.

Пшеничный суп можно подавать холодным.