



Суп Тандыр

Tandır Çorbası



4 средних картофеля
Пол стакан молока
1 репч.лук
Пол стакана пшеничной крупы
1 стакан нута
1 стол.ложка томатн.пасты
7 стаканов мясн.бульёна или воды
Пол стакана ратс.масла
2 чайн.ложки соли
2 чайн.ложки сухой мяты

- # Замочить нут на одну ночь. Отдельно сварить картофель и нут.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко рубленный лук, когда станет прозрачным, добавить томат.пасту и обжарить.
- # Добавить промытую пшеничн.крупу, немного обжарить, залить воду или бульён и варить 15 минут.
- # Варёный картофель почистить, залить пол стакана молока и сделать пюре.
- # Пюре соединить с варящимся супом и хорошо перемешать миксером.
- # Добавить варёный нут и соль, дать закипеть и варить ещё 5 минут.
- # Высыпать мяту, помешать, снять с огня. Подавать горячим.

Тандыр - рецепт супа известный с давних времён.