



## Суп Татарский

Tatar Çorbası



1 стол.ложка муки  
Пол стакана раст.масла  
1 стол.ложка томатн.пасты  
11 стаканов воды  
1,5 чайн.ложки соли  
1,5 чайн.ложки сухой мяты  
1 стакан не сладкого йогурта  
Для Теста :  
2 стакана муки  
1 яйцо  
Пол чайн.ложки соли  
Тёплая вода  
Для начинки :  
100 гр. мясн.фарша  
1 репч.лук  
3 стол.ложки раст.масла  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Пол чайн.ложки соли

# Приготовить тесто : В глубокую посуду высыпать 1,5 стакана муки, по середине сделать ямку, туда разбить яйцо, посолить, добавить тёплую воду, пол стакана муки и замесить не твёрдое тесто.

# Тесто накрыть и дать настояться 30 минут. Приготовить начинку : На тефлон. сковороду налить раст.масло, разогреть, бросить мелко рубленный лук, немного обжарить, добавить фарш. Когда выпариться жидкость, добавить перец, соль и снять с огня.

# Тесто разделить на 2 части, каждую часть тонко раскатать. Начинку ровномерно распределить по поверхности лепёшки, с верху закрыть второй лепёшкой.

# Порезать на квадратные кусочки.

# Для того, чтобы квадратные пельмешки пропитались, они должны немного постоять. В это время : В кастрюлю налить пол стакана раст.масла, разогреть, высыпать муку, немного обжарить. Добавить мяту и томатн.пасту, помешать.

# Залить 10 стаканов горячей воды, посолить, довести до кипения и бросить пельмешки.

# Йогурт перемешать с 1 стаканом воды, долить один половник из супа, помешать. Когда пельмешки всплынут на поверхность, залить йогурт , поварить ещё 5 минут и снять с огня.

Суп Татарский нужно готовить перед самой подачей к столу. Потому, что пельмешки в супе могут расклейтесь.