



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

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 равномерно распределить по поверхности лепёшки, с верху закрыть второй лепёшкой.

Порезать на квадратные кусочки.

Для того, чтобы квадратныепельмешки 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 броситьпельмешки.

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

Суп Татарский нужно готовить перед самой подачей к столу. Потому, чтопельмешки в супе могут расклеиться.