



Суп Чёркесский

Çerkez Çorbasi



1 стакан пшеницы
1 стакан сухой кукурузы
250 гр.куриного мяса (без косточек)
4 стол.ложки раст.масла
1 стол.ложка слив.масла
Пол стакана муки
4 стакана куриного бульёна
6 стаканов воды
Для Соуса:
1 стакан не сладкого йогурта
1 яйцо
1 стол.ложка соли
Украсить:
Сухая мята

- # Пшеницу и кукурузу промыть и по отдельности замочить в воде.
- # На следующий день сварить в этой же воде, (по отдельности).
- # Куриное мясо отварить.
- # В глубокую кастрюлю положить слив.масло, раст.масло и муку. Жарить помешивая, до розового цвета, на среднем огне.
- # Залить горячий куриный бульён и воду, добавить варёные пшеницу и кукурузу. Дать покипеть 10 минут.
- # Йогурт, яйцо, соль взбить и влить тонкой струйкой в суп. Помешать.
- # Когда суп закипит, добавить тонкие кусочки куриного мяса и варить ещё 15 минут.
- # Снять с огня, дать немного настояться и разлить по тарелкам, с верху украсить сухой мятою.

Для супа лучше использовать сорт кукурузы не для попкорна, а которая быстро вариться.