



Суп Гюз

Güz Çorbası



1 стакан зелёной чечевицы
1 стакан лапши
1 стакан не сладкого йогурта
8 долек чеснока
1 стол.ложка муки
2 чайн.ложки соли
5 стаканов мясн.бульёна или воды
Украсить:
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка красн.молот.перца
Пол чайн.ложки сумах

- # Чечевицу промыть, высыпать в сковорку, залить 3 стаканами воды и варить 10 минут (после кипения).
- # Затем долить бульён, довести до кипения и добавить лапшу.
- # Приготовить соус : чеснок подавить, хорошо перемешать с мукой, йогуртом и солью.
- # Когда лапша свариться, тонкой струйкой и постоянно мешая влить соус.
- # Суп продолжать помешивать, довести до кипения, убавить огонь и варить ещё 5 минут.
- # Отдельно, обжарить на раст.масле сумах и красн.молот.перец.
- # Суп разлить по тарелкам, сверху полить масло с перцем.
- # Подавать горячим.

Воду, в которой вариться чечевица не выливают, поэтому суп приобретает темноватый цвет, но если вылить воду, то не сохраниться пищевая ценность продукта.