



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

Куриный Суп с Клёцками и Нутом- Арафат

Arafat Çorbasi



2 куриных окорочка
1 помидор
5 стол.ложек раст.масла
1 стол.ложка муки
1,5 стакана нута
2 стакана не сладкого йогурта
4 дольки чеснока
1 чайн.ложка соли
1 стол.ложка сухой мяты
8 стаканов воды
Для круглых клёцок :
1 стакан мелко дроблёной пшеничной крупы
2,5 стакана горячей воды
Пол чайн.ложки тмина
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки красн.молот.перца
1 репч.лук
1 чайн.ложка соли
Пол стакана муки

- # Нут промыть и замочить в воде на одну ночь. На следующий день сварить до готовности.
- # Окорочка сварить в 8- ми стаканах воды.
- # В пшеничную крупу залить 2,5 стакана горячей воды и дать разбухнуть в течении 10 минут. Затем добавить натёртый лук, тмин, соль, чёрный и красный перец.
- # Месить, понемногу добавляя муку, пока тесто не перестанет прилепать к рукам.
- # Сформировать маленькие круглые клёцки и обвалить в муке.
- # Куриное мясо очистить от косточек и очень мелко порезать.
- # В кастрюлю для супа налить раст.масло, разогреть, добавить муку, обжарить 2- 3 минуты и добавить натёртый помидор.
- # Через 1-2 минуты залить куриный бульён, дать закипеть и бросить круглые клёцки.
- # Через 10 минут добавить кусочки куриного мяса и варёный нут.
- # Йогурт, давленный чеснок и 1 стакан воды взбить. Когда суп закипит, добавить тонкой стружкой, посолить. Варить ещё 5 минут, постоянно помешивая.
- # Посыпать сухую мяту, помешать, снять с огня. Суп подавать горячим.

Йогурт с чесноком можно добавить в суп сразу перед подачей к столу.