



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

## Куриный Суп с Клёцками и Нутом- Арафат

Arafat Çorbası



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 обвалять 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 струйкой, 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.