



Суп из Бобовых Стручков

Taze Bakla Çorbasi



250 гр. бобовых стручков
5 стол.ложек не сладкого йогурта
3 стол.ложки муки
1 яйцо
150 гр. говядины
1 крупный помидор
Пол стакана раст.масла
2 чайн.ложки соли

- # Стручки помыть и мелко порезать.
- # 1 чайн.ложку муки, 1 чайн.ложку соли смешать с бобовыми стручками и немного помесить.
- # Затем хорошо промыть от муки и соли. (Для того, чтобы исчезла горечь).
- # Стручки положить в кастрюлю, залить 8-ю стаканами воды. Варить на среднем огне, пока бобовые стручки не станут мягкими.
- # Мясо порезать на мелкие кусочки.
- # В другую кастрюлю налить половину порции раст.масла, разогреть на среднем огне и бросить кусочки мяса.
- # Когда мясо обжариться, добавить натёртый помидор.
- # Приготовить соус : йогурт, соль, яйцо и муку взбить.
- # Соус и обжаренное мясо с помидором добавить в кипящую воду с боб.стручками.
- # Довести до кипения.
- # Суп разлить по тарелкам, с верху полить оставшееся горячее раст. масло, украсить укропом.

Суп можно варить в меньшем количестве воды, добавив мясной бульён.