



Суп - Сай

Say Çorbası



1 стакан нута
2 капустных листа
1 репч.лук
4 стакана воды или мясн.бульёна
1 стол.ложка слив.масла
1,5 чайн.ложки соли
Украсить :
1 стакан натёртого сыра

- # Нут замочить на одну ночь, на следующий день сварить. Лук и капустные листья порезать на несколько частей.
- # Всё измельчить в блендере с одним стаканом воды, до получения пюре.
- # Перелить в кастрюлю, долить 3 стакана воды и поставить на средний огонь.
- # Довести до кипения, постоянно помешивая. Убавить огонь, добавить слив.масло и соль.
- # Суп поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Разлить по тарелкам, с верху посыпать натёртый сыр.

1 стакан сухого нута = 2 стакана варёного нута.