



Суп с Тыквой и Йогуртом

Yoğurtlu Balkabağı Çorbası



500 гр. тыквы
1 лук- порей
1 репч.лук
1 корень сельдерея
2 дольки чеснока
1 стакан йогурта
6 стаканов воды или мясн.бульёна
Пол стакана раст.масла
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки красн.молот.перца

- # Сельдерей и тыкву очистить и порезать на крупные куски.
- # Лук- порей очистить и порезать на несколько частей, лук и чеснок мелко порубить.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить чеснок и лук, обжарить (пока не станут мягкими).
- # Добавить лук- порей, тыкву и сельдерей, немного потушить и долить 4 стакана воды или бульёна.
- # Закрыть крышкой и варить 30 минут, на медленном огне.
- # Все овощи измельчить в блендере, долить 2 стакана бульёна и взбитый йогурт.
- # Посолить, помешивая довести до кипения. Горячий суп разлить по тарелкам, с верху посыпать красн.молот.перец.

Тыква сладкая, поэтому на вкус суп может быть недосолёенным.