



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

---

## 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 недосолённым.