



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.
- # Закрывать 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, сверху посыпать красн.молот.перец.

Тыква сладкая, поэтому на вкус суп может быть недосолённым.