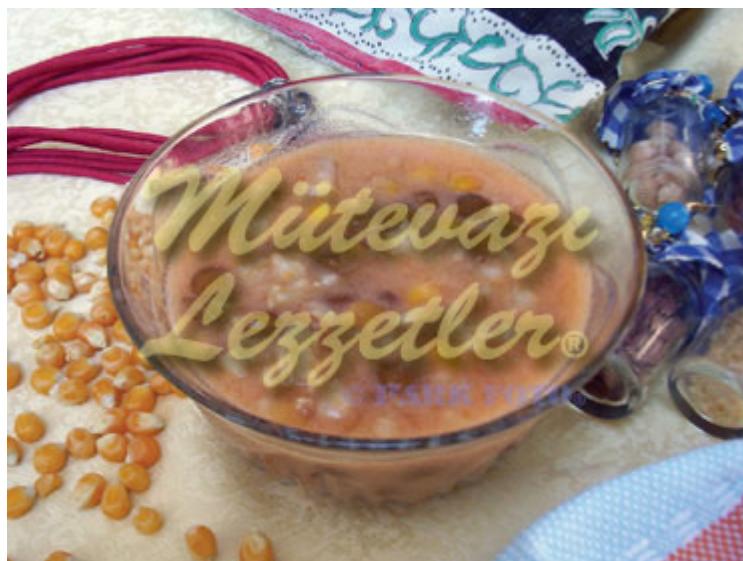




## Суп –Годже

Göce Aşı



1 стакан пшеницы  
1 стакан зелёной чечевицы  
Пол стакана сушёной кукурузы  
1 репч.лук  
1 яйцо  
Пол стакана не сладкого йогурта  
Пол стакана раст.масла  
2 стол.ложки томатн.пасты  
2 чайн.ложки соли  
6 стаканов мясн.бульёна или воды

# Кукурузу, пшеницу и чечевицу сварить по отдельности.

# Чечевицу сварить вместе с мелко порезанным луком.

# В половину порции варёной пшеницы разбить яйцо, добавить пол стакана йогурта, пол стакана раст.масла и томатн.пасту. Всё измельчить в блендере.

# Варёные чечевицу с луком, кукурузу и оставшуюся пшеницу вместе с водой перелить в кастрюлю.

# Долить 6 стаканов горячего бульёна или воды.

# Довести до кипения на среднем огне, вылить пшеничную массу с йогуртом и яйцом, быстро перемешать.

# Когда суп закипит, посолить, убавить огонь, поварить ещё 5 минут и снять с огня.

# Горячий суп разлить по тарелкам.

Сушёная кукуруза вариться долго, поэтому можно использовать 1 стакан консерв. или свежей кукурузы.