



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

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.