



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

Суп – Шивейдиз

Şiveydiz



250 гр. баранины (маленькими кусочками)
1 стакан нута
8 веточек зелёного лука
8 веточек свежего чеснока
6 стаканов воды
2 чайн.ложки соли
Для соуса:
1,5 стакана сметаны
1,5 стол.ложки муки
1 яйцо
Украсить:
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка сушёной мяты

Баранину и нут сварить до готовности.

Зелёные веточки чеснока порезать толщиной 2 пальца, варить 10 минут в 1,5 стакане воды. Затем, добавить зелёный лук (толщиной 2 пальца). Поварить ещё 5- 10 минут.

В другую кастрюлю разбить яйцо, положить муку, сметану, варить на медленном огне, понемногу добавляя бульён из мяса.

Чеснок и лук соединить с мясом и нутом, добавить сметанный соус, посолить и всё вместе варить 10 минут.

Раст.масло с мятой раскалить на сковороде и полить в тарелки с супом.

Суп- Шивейдиз готовят в Турец. городе Газиантеп.