



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

Картофельный Суп с Йогуртом

Yoğurtlu Patates Çorbası



500 гр. баранины (маленькими кусочками)
4 средних картофеля
4 стакана не сладкого йогурта
1,5 стакана нута
6 стаканов воды
2 чайн.ложки соли
1 стол.ложка слив.масла
Украсить:
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
1 стол.ложка сухой мяты

- # Баранину немного обжарить на слив.масле. Когда выпариться жидкость, добавить варёный нут (без воды) и 6 стаканов воды, оставить варить.
- # Картофель порезать на маленькие кубики и бросить в суп.
- # Йогурт взбить с 1 стаканом воды и солью, когда картофель станет мягким, добавить тонкой стружкой в суп.
- # Суп довести до кипения, постоянно помешивая, затем поварить ещё 5 минут на медленном огне.
- # На сковороде раскалить $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла с мятой и вылить в суп.
- # Горячий суп разлить по тарелкам.

Картофельный Суп с Йогуртом готовят в Турец.городе Газиантеп.