



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

Суп с Фрикадельками – ювалама

Yuvalama



250 гр. баранины (маленькими кусочками)
250 гр. говяжего фарша
 $\frac{3}{4}$ стакана нута
Пол стакана риса
3 репч.лука
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
7 стаканов воды
Пол стакана раст.масла
Для соуса :
2 стакана не сладкого йогурта
1 яйцо
Украсить :
1 стол.ложка сухой мяты
Пол стол.ложки красн.молот.перца

- # Нут и рис замочить по отдельности на одну ночь. На следующий день, из риса и нута слить воду, измельчить в блендере или потолочь.
- # Фарш соединить с толчёным рисом и нутом, добавить соль, чёрн.перец и долго месить до однородной массы.
- # Из полученного фарша сформировать фрикадельки размером с фундук и разложить их на плоской поверхности, чтобы немного подсохли.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко рубленный лук.
- # Когда лук обжариться, добавить кусочки баранины, продолжать жарить 5-6 минут на сильном огне. Долить 7 стаканов воды и варить 25- 30 минут.
- # Затем, в кипящий суп бросить фрикадельки и варить пока они всплынут.
- # Приготовить соус : Йогурт взбить с яйцом, добавить один половник из супа, вылить в суп тонкой струйкой и постоянно мешая.
- # Довести до кипения, поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам и украсить мятои и красн.молот.перцем.

Суп с Фрикадельками – ювалама готовят в Турец.городе Газиантеп.