



Суп – Тутмач

Tutmaç Çorbası



2 стакана не сладкого йогурта
1 стакан нута
Пол стакана муки
1 яйцо
2 чайн.ложки соли
7 стаканов мясн.бульёна
2 стакана воды
Для теста:
1 стакан воды
Муку
Пол чайн.ложки соли
Украсить:
Пол стакана раст.масла
1 чайн.ложка красн.молот.перца

- # Суп Тутмач готовиться заранее и употребляется в пищу в сухом виде.
- # 1 стакан воды налить в глубокую посуду, посолить, понемногу добавлять муку и замесить твёрдое тесто.
- # Тесто разделить на 2 части, тонко раскатать. Оставить на 1 час для того, чтобы испарилась влажность.
- # Лепёшки порезать на полоски размером 1 сантиметр, затем разрезать поперёк, чтобы получилась квадратная лапша. Лапшу сушить в не влажном месте в течении 3-4 дней, периодически перемешивая.
- # В кастрюлю положить 2 стакана йогурта, пол стакана муки, налить 2 стакана воды, разбить 1 яйцо. Взбить до получения однородной массы без комочеков.
- # Поставить на средний огонь и постоянно помешивая довести до кипения.
- # Долить 7 стаканов бульёна. Когда закипит, добавить лапшу и варёный нут, посолить.
- # Довести до кипения, убавить огонь, поварить ещё 7-8 минут и снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, с верху полить раскалённое раст.масло с красн.молот.перцем.

Суп – Тутмач готовят в Турец.городе Бинголь. В настоящем рецепте в тарелку с супом посыпают приправу, которая называется аных.