



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

Суп с Пельмешками

Manti Çorbası



2,5 стакана не сладкого йогурта
1 стол.ложка муки
1 яйцо
5 долек чеснока
1,5 стакана нута
1,5 чайн.ложки соли
11 стаканов воды
Для пельмешек:
1 яйцо
Пол стакана тёплой воды
1 чайн.ложка соли
Мука
Для начинки на пельмешки:
150 гр.мясн.фарша
1 небольшой репч.лук
Щепотка соли
Щепотка чёрн.перца
Украсить:
8 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка красн.молот.перца
1 чайн.ложка сухой мяты
1 чайн.ложка сумах

- # Приготовить пельмешки : в глубокую посуду разбить яйцо, налить тёплую воду, посыпать соль и замесить твёрдое тесто.
- # Тесто накрыть полотенцем и дать настояться, затем разделить на 2 части. Раскатать на тонкие лепёшки.
- # Лепёшки порезать на квадраты 2х2 см. В серединку каждого квадрата положить фарш : мелко рубленый лук, фарш, соль, перец. Уголки собрать и закретить (как мешочек).
- # Пельмешки оставить на 30 минут, чтобы испарилась влажность.
- # В кастрюлю налить 5 стаканов воды, посыпать пол чайн.ложки соли. Довести до кипения и бросить пельмешки. Варить до готовности.
- # В глубокую посуду положить йогурт, муку, 1 чайн.ложку соли, разбить яйцо, залить 6 стаканов воды и мешать до однородной массы.
- # В кипящий суп с пельмешками добавить йогуртовую массу. Постоянно помешивая довести до кипения.
- # Когда суп закипит, добавить давленый чеснок и варёный нут. Поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Суп разлить по тарелкам, с веру полить раскалённое раст.масло с красн.перцем, посыпать мяту и сумах.

Суп с Пельмешками так же имеет название – Йюксюк. Чаще всего его готовят в Турец.городе Антакия.