



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

Йогуртовый Суп с Картофелем

Patates Paçası



4 средних картофеля
2 стакана не сладкого йогурта
2 яйца
7 долек чеснока
4 стакана воды
8 стол.ложек раст.масла
2 чайн. ложки соли
Украсить:
1 чайн.ложка красного молот.перца
Пол стакана раст.масла

- # Картофель сварить, очистить от кожуры и натереть на тёрке.
- # В кастрюлю налить 8 стол.ложек раст.масла, разогреть на среднем огне, добавить картофель и обжарить 5 минут, постоянно помешивая.
- # Снять с огня и оставить остывать. В глубокую посуду положить йогурт, разбить яйца, давленный чеснок, соль, 4 стакана воды и всё хорошо взбить.
- # Йогуртовую массу соединить с обжаренным картофелем и поставить на огонь.
- # Суп довести до кипения, постоянно помешивая. Затем убавить огонь и поварить ещё 5 минут.
- # Суп разлить по тарелкам, с верху полить раскалённое масло с красн.перцем.

Йогуртовый Суп с Картофелем готовят в Турец.городе Кастамону. В этом же городе растёт известный во всём мире сорт чеснока- «Ташкопрю».