



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

Йогуртовый Суп с Манной Крупой

Yoğurtlu İrmik Çorbası



250 гр. куриного филе
1 острый зелёный перец
1 репч.лук
Пол пучка петрушки
8 стаканов воды
Для соуса:
1 стакан не сладкого йогурта
1 яйцо
2 чайн.ложки соли
Пол стакана манной крупы

- # Острый зелёный перец очистить от семечек и разделить на две части. Лук крупно порезать.
- # Мясо курицы, перец, лук и петрушку (в цельном виде) положить в кастрюлю. Долить 8 стаканов воды и варить пока не свариться мясо.
- # Перец, петрушку и лук достать из супа. Мясо разделить на тонкие волокна и бросить обратно в суп.
- # Йогурт, яйцо, соль и манную крупу хорошо перемешать.
- # Этот соус разбавить одним половником из супа, помешать и понемногу добавив в суп.
- # Суп варить 10 минут, постоянно помешивая. Украсить петрушкой и подавать горячим.

Если петрушку, лук и перец порубить очень мелко , то их можно не доставать из супа.