



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

Суп Йогуртовый Лебение

Yoğurtlu Lebniye



1,5 стакана крупного гороха
1 стакан риса
500 гр. говядины (мелкими кусочками)
2 стакана молочного йогурта
Половина стакана муки
1 яйцо
1 стол.ложка сухой мяты
3 стол.ложки раст.масла
2 чайн.ложки соли
8 стаканов мяс.бульёна

- # Рис, горох и мясо сварить все по отдельности.
- # Йогурт, муку и яйцо хорошо перемешать вилкой или венчиком так что бы не было комочков.
- # Положить в кастрюлю варёные горох и рис.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь и добавить массу с йогуртом.
- # Сразу налить бульён, помешать, добавить раст.масло и посолить.
- # Последним положить отваренное мясо, когда суп закипит, посыпать мяты. Снять с огня.
- # Суп подавать горячим.

Суп готовят в г.Газионтеп. Можно по желанию, вместо говядины суп приготовить с куриным мясом.