



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

## Суп Йогуртовый Лебение

Yoğurtlu Lebeniye



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 комочеков.
- # 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.Газионеп.Можно по желанию, вместо говядины суп приготовить с куриным мясом.