



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

Йогуртовый Суп с Лапшой- Тервие Terviye Çorbası



1 репч.лук
1 стакан лапши
6 стол.ложек раст.масла
8 стаканов воды или мясн.бульёна
2 чайн.ложки соли
1 стол.ложка сухой мяты
Для соуса :
1 стакан не сладкого йогурта
1 яйцо
4 дольки чеснока
1 стакан воды
1,5 стол.ложки муки

- # Лук мелко порубить, обжарить на раст.масле, добавить лапшу, помешать.
- # Долить 8 стаканов воды или бульёна, варить до готовности лапши.
- # Приготовить соус : Йогурт, яйцо, давленный чеснок, муку и холодную воду хорошо взбить венчиком.
- # Соус вылить в суп тонкой струйкой, помешать и посолить.
- # Довести до кипения, постоянно помешивая. Огонь убавить и поварить ещё 5 минут.
- # В суп посыпать мяту и снять с огня. Горячий суп разлить по тарелкам.

День, до начала праздника жертвоприношения у мусульман называется- Тервие.