



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

---

## Суп Пасторель

Pastörel Çorba



1/3 стакана свежей рассып.кукурузы  
1/3 стакана гороха  
200 гр.говядины  
6 стол.ложек раст.масла  
1 небольшая луковица  
1 зелёный свежий перец  
1 стакан молочного йогурта  
1 яйцо  
5 стол.ложек муки  
1 стол.ложку соли  
1 пол.чайн ложки чёрн.перца  
7 стаканов воды  
5 веточек петрушки

- # Мясо порезать на кусочки в размер с фундук.
- # Налить в кастрюлю раст. масла,поставить на средний огонь,немного разогреть и добавить мясо.Пожарить пока не выпарится жидкость.
- # Далее высыпать мелко нарезанный лук и свеж.перец , ещё немного потушить и добавить уже отваренные горох и кукурузу,помешать.
- # Долить 6 стаканов воды, дать покипеть.
- # Отдельно, в глубокой посуде хорошо перемешать йогурт,1стакан воды,муку,яйцо.Посолить.
- # После, эту массу с йогуртом совсем понемногу добавить в варящийся суп,при этом постоянно помешивать.
- # После того как все продукты будут добавлены в суп,помешивая варить ещё 5 мин.
- # Снять с огня, поперчить,посыпать мелко порезанную петрушку и помешать.Подавать горячим.

Если кукурузный сезон прошёл, можно сварить суп с сушёной кукурузой, но достаточно долго поварить.