



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

---

## Суп из Требухи

İşkembe Çorbası



1 кг.говяжих потрохов  
15-20 долек чеснока  
3 стол.ложки раст.масла  
1 стол.ложка муки  
1,5 чайн.ложки соли  
Уксус  
5 стаканов воды

- # Промыть потроха, мелко порезать, положить в скороварку, налить 5 стаканов воды.Поставить на огонь.Когда закипит поварить ещё 45-50мин.
- # Снять с огня,остудить,подождать пока не появится жир поверх супа,ложкой снять жир.
- # Чеснок очистить и подавить.
- # В кастрюлю налить раст.масла,положить чеснок и немного поджарить на среднем огне,добавить муку,помешать.
- # Залить отваренные потроха с бульёном,посоливать,как закипит,варить ещё 10-15 мин.на среднем огне .
- # Подавать горячим.Разливать по тарелкам, добавляя немного уксуса.

Суп обычно получается прозрачным, если желаете, что бы суп был погуще, добавьте побольше муки.