



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 сковорку, 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, посолить, 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.