



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

## Суп из Требухи Тербиели

Terbiyeli İşkembe Çorbası



1 кг.говяжих потрохов  
1 головку чеснока средней величины  
2 стакана не сладкого йогурта  
1 яйцо  
4 ложки муки  
Сок 1 лимона  
3 ложки раст.масла  
2 чайн.ложки соли  
6 стаканов воды

# Промыть потроха, мелько порезать.

# Положить потроха в сковорку, залить 6 стаканов воды, дать закипеть, убавить огонь и варить 50мин.

# Снять с огня и пока суп остужается, приготовить соус: Яйцо, йогурт, муку, лимонный сок, 1 чайн. ложку соли, хорошо перемешать в глубокой кастрюле, что бы не было комочеков.

# Снять ложкой жир, образовавшийся поверх бульёна с потрохами.

Понемногу выливать бульён в кастрюлю с соусом, добавить давленный чеснок, посолить и помешивая варить 15-20мин. Подавать горячим.

По желанию, чеснок можно предварительно поджарить.