



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

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, мелко порезать.

Положить потроха в скороварку, 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 комочков.

Снять ложкой жир, образовавшийся поверх бульёна с потрохами.

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

По желанию, чеснок можно предварительно поджарить.