



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

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 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.