



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

---

## Пшеничный Суп

Buğdaylı Çorba



1,5 стакана пшеницы  
1 зелёный, длинный перец  
1 репч.лук  
1 помидор  
Пол стакана раст.масла  
1,5 чайн.ложки соли  
6 стаканов воды или мясн.бульёна  
Для Соуса:  
1,5 стакана не сладкого йогурта  
1 яйцо  
2 стол.ложки муки

- # Пшеницу замочить в воде на одну ночь, на следующий день сварить в скороварке.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть и бросить мелко порубленный лук.
- # Когда лук станет прозрачным, добавить мелко порезанный перец без семечек. Обжарить до жёлтого цвета.
- # Добавить порезанный кубиками помидор без кожуры. Продолжать тушить пока он не развариться.
- # Залить горячую воду или бульён. Йогурт, яйцо и муку перемешать, немного добавить бульёна из супа.
- # В кипящий суп добавить варёную пшеницу, затем тонкой струйкой влить йогуртовый соус, постоянно мешать. Убавить огонь, поварить ещё 10 минут и снять с огня.

Чтобы суп получился густой, нужно половину варёной пшеницы измельчить в блендере.