



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 сковорарке.
- # 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.