



## Суп из Сушёных Бобов

Kuru Bakla Çorbası



1 стакан сушёных бобов  
1 стакан не сладкого йогурта  
1 стол.ложка муки  
5 стол.ложек раст.масла  
1,5 чайн.ложки соли  
3 стакана воды  
4 стакана мясн.бульёна

# Сушёные бобы положить в кастрюлю, налить 3 стакана воды. Довести до кипения и варить 30 минут, на медленном огне.

# Варёные бобы вместе с водой измельчить в блендере.

# В кастрюлю положить муку и налить раст.масло. Муку обжарить до бежего цвета, снять с огня и помешивая остудить.

# Йогурт размешать в 4-х стаканах бульёна, посолить.

# Обжаренную муку, измельчённые бобы и воду с йогуртом перемешать.

# Кастрюлю поставить на средний огонь и довести до кипения, постоянно помешивая. Поварить ещё 5 минут на медленном огне.

# Горячий суп подавать к столу. Можно посыпать красн.молот.перец.

Если нет блендера, варёные бобы можно пропустить через сито.