



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

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.