



Хлебный Суп

Ekmek Çorbası



Половину булки несвежего хлеба(мякоть)
1,5 стакана не сладкого йогурта
1 стол.ложка слив.масла
1 стол.ложка муки
1 чайн.ложка соли
5,5 стаканов воды или мясн.бульёна
Украсить:
5-6 веточек петрушки

Хлебную мякоть порезать, и перемешать с йогуртом. Положить в полиэтилен.пакет и убрать в холодильник на одну ночь.

На следующий день измельчить в блендере.

В кастрюлю налить холодную воду или бульён, положить муку, соль и измельчённый хлеб, помешать.

Довести до кипения, добавить слив.масло. Убавить огонь и поварить ещё 5 минут.

Разлить по тарелкам, украсить мелко рубленной петрушкой.

Для Хлебного Супа можно использовать хлеб, который начал черстветь.