



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

Рисовый Суп с Чесноком

Sarımsaklı Pirinç Çorbası



Пол стакана риса
2 стол.ложки не сладкого йогурта
2 стол.ложки муки
4 дольки чеснока
1,5 стол.ложки слив.масла
1 чайн.ложка сушёной мяты
1 чайн.ложка соли
6 стаканов воды или соли

- # Рис помыть, положить в кастрюлю. Налить 2 стакана воды. Варить на медленном огне, пока не выпариться вода.
- # В другой кастрюле, обжарить муку на слив.масле. Добавить йогурт, взбить венчиком до получения однородной массы.
- # Добавить толчёный чеснок, варёный рис, соль и мясной бульён.
- # Суп варить на среднем огне, постоянно помешивая. Довести до кипения, бросить мяту, убавить огонь и поварить ещё 2-3 минуты.
- # Подавать горячим.

Рисовый Суп с Чесноком можно приготовить с рисом, который остался после вчерашнего ужина.