



Суп с Йогуртом и Вермишелью

Yoğurtlu Erişte Çorbası



1 миска вермишили
1 куриная грудинка
4 стакана куриного бульона
5 стаканов воды
Для соуса:
1 миска не сладкого йогурта
2 стол.ложки муки
4 стол.ложки раст.масла
1 яйцо
1 чайн.ложка соли
Украсить:
8-10 веточек петрушки

Курицу сварить, косточки удалить.

Подсоленную воду довести до кипения, бросить вермишель и поварить 5-6 минут.

Все продукты для соуса взбить до однородной массы.(Если соус получиться густой, можно добавить воды).

В воду с вермишелью влить горячий курин.бульон, через несколько минут добавить куриное мясо и ещё немного поварить.

В соус налить несколько ложек из супа, перемешать и влить в суп. Постоянно мешать.

Довести до кипения, поварить 5 минут на медленном огне. Суп разлить по тарелкам и посыпать мелко рубленную петрушку.

Суп готовят с мелкой и тонкой вермишелью.