



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

---

## Суп с Йогуртом и Вермишелью

Yoğurtlu Erişte Çorbası



1 миска вермишели  
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 получится 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.