Zupa Jogurtowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1692 razy.

Kuchnia turecka
4 łyżki kaszy jęczmiennej perłowej
2 i1/2 szklanki rosołu lub 2 l1/2 szklanki wody z kostką rosołową
1 szklanka jogurtu
1 duża cebula drobno posiekana
1 łyżka masła
4 łyżki posiekane) mięty lub zielonej pietruszki
1/2 łyżeczki soli szczypta pieprzu
2 szklanki czerstwej bułki
1 szklanka twarogu
1 roztarty ząbek czosnku wywar z kości lub woda z 1-2 kostkami rosołowymi śmietanka lub mleko
posiekana zielona pietruszka lub szczypiorek sól i pieprz do smaku

1. Kaszę wypłukać , zalać wodą i zostawić na noc.
2. Odcedzić , gotować do miękkości w rosole lub wodzie z kostką rosołową około 15 min.
3. Na rozgrzanym małe usmażyć cebulą, aż będzie przezroczysta, nie dopuścić do jej zrumienienia. Dodać do zupy wraz z miętą lub zieloną pietruszką oraz solą i pieprzem. Gotować na małym ogniu przez 30 min.
4. Na pięć minut przed podaniem zdjąć zupą z ognia. Po 3 minutach wlać jogurt uprzednio połączony z matą ilością zupy.

Proporcje dla 3-4 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD