
Zupa Jogurtowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1525 razy.

Kuchnia turecka

4 łyżki kaszy jęczmiennej perłowej
2 i 1/2 szklanki rosółu lub 2 l 1/2 szklanki wody z kostką rosółową
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 rosółowymi 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 rosolu lub wodzie z kostką rosółową 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 małą ilością zupy.

Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD