

Almsupe (Turska juha s rižom)

Vrijeme pripreme: 40 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

peršin 1 po ukusu

Jogurt 350 g

Jaja kokošja 2 komada

Riža Bijela 250 g

Brašno namjensko 60 g

tekućine voda 1.5 l

svi začini sol 1 po ukusu

Priprema:

1.

Rizu staviti u posoljenoj vodi (oko 2 l vode) i staviti da se kuha 20-tak minuta.

Kad je kuhana riza ocijediti i ostaviti do upotrebe da se malo ohladi.

Jogurt pomiješati dobro s jajima i brašnom, sve vilicom miješati da se dobro sjedini, nema grudica.

2.

1,5 l vode s Vegetom staviti na štednjak, sad dodati tome jogurt-brašno masu, izmiješati dobro da se zagrije, kad počne ključati, sve miješajući dodati ocijenjenu rižu, začiniti sa soli (po potrebi), mentom, biberom, kuhati tako oko 5-8 minuta.

Posluživanje:

U čorbu dodati 1-2 žlice svježe ocijenjenog limuna, ukrasiti je s peršunom-ili po želji.

Savjet:

Umjesto Vegete ona stavlja govedu kocku, posto je nisam imala ja sam stavila Vegetu i odlično je!