



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

---

## Куриные ножки «Сёуш»

Söğüş Tavuk



8 шт. куриных ножек  
1 стакан молока  
0,5 стакана куриного бульона  
6 ст.л. растит. масла  
2 ст.л. муки  
0,5 ст.л. соли  
Украсить сверху:  
4-5 веточек петрушки

- # В кастрюлю положить ножки, залить достаточным количеством воды, посолить и сварить.
- # Достать ножки из бульона, дать стечь.
- # В маленькую кастрюльку налить холодное молоко, холодный куриный бульон, растит. масло, муку и соль, хорошо перемешать.
- # Поставить на средний огонь, и постоянно помешивая варить до загустения.
- # Куриные ножки выложить на сервистую тарелку, сверху залить молочным соусом. Затем поставить в холодильник на 2 часа.
- # Подавать холодным, перед подачей украсить петрушкой.

Это блюдо можно приготовить используя разделанную на части целую курицу.