



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

Берлинский Куриный Суп

Berlin Usulü Tavuk Çorbası



1 небольшая курица
1 лавровый лист
1 небольшой репч.лук
10 стаканов воды
2 моркови
2 стол.ложки пшеничн. крахмала
1 стакан консерв.зелёного горошка
2 стакана лапши
2 чайн.ложки соли
Украсить :
2-3 веточки петрушки

- # Курицу положить в кастрюлю, налить 10 стаканов воды, очищенный лук, лавров.лист. Варить до готовности.
- # Отваренную курицу достать из кастрюли, оставить остужать. Лук и лавров.лист выбросить.
- # Бульён поставить на средний огонь, добавить натёртую морковь.
- # Когда закипит, бросить лапшу, поварить ещё 5 минут.
- # Курицу очистить от костей и разделить на небольшие кусочки.
- # Когда лапша будет готова, добавить горошек, курицу и соль.
- # Крахмал растворить в пол стакане холодной воды и тонкой струйкой вылить в суп, помешать 2-3 минуты.
- # Убавить огонь, варить 10 минут, постоянно помешивая.
- # Снять с огня, суп разлить по серв.тарелкам, украсить мелко рубленой петрушкой и подавать к столу.

Суп можно приготовить со свежим горошком: Горошек сварить в бульёне, после бросить натёртую морковь.