



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

Суп «Тулен» Tulen Çorbasi



I (tarif no:1456)

1 куриная грудка
1 луковица
2 зубчика чеснока
2 ст.л. муки
1 ст.л. томатной пасты
1,5 ст.л. слив. масла
1 ст.л. паприки
6 стаканов куриного бульона
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

- # Курицу сварить и разобрать на волокна.
- # Лук и чеснок мелко порезать и пассировать в слив. масле до прозрачности.
- # Добавить муку и венчиком взбивать некоторое время чтобы не образовались комочки.
- # Затем добавить паприку, томатную пасту и соль.
- # Когда исчезнет запах томатной пасты добавить куриный бульон, довести до кипения.
- # Затем добавить курицу, когда закипит, убавить огонь и варить еще 5 минут.
- # Подавать горячим.

Тулен- куриный суп Кавказской кухни.