



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

Томатный суп

Kolay Domates Çorbasi



2 ст.л. томатной пасты
2 ст.л. кетчупа
3 ст.л. муки
1 ст.л. слив. масла
3 ст.л. растит. масла
1 стакан молока
6 стаканов куриного бульона или воды
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли

В кастрюле растопить слив. и растит. масло, добавить муку и помешивать пока мука слегка поджарится.
Добавить томатную пасту и кетчуп, готовить еще 3-4 минуты.
Затем добавить холодный куриный бульон, молоко и соль. Помешивать пока закипит.
Огонь убавить, добавить черный перец и варить еще 5 минут. Снять с огня.
Подавать горячим.

Для того чтобы придать супу пикантности, можно добавить 1 тертую на терке не большую луковицу.