



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

Суп из печени с лапшой

Erişteli Ciğer Çorbası



Erişteli Ciğer Çorbası (tarif no:1640)
Суп из печени с лапшой

500 гр. бараней печени
1 стакан лапши
0,5 стакана муки
0,5 стакана растит. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
8 стаканов воды
Для соуса:
1 стакан молока
2 ст.л. муки
1 яйцо
0,5 с.л. соли

- # Печень мелко порезать, добавить муку, перемешать.
- # В кастрюле нагреть масло, и по кусочку добавлять печень.
- # Печень пожарить, затем добавить горячую воду, когда закипит, добавить соль, перец и лапшу, варить до готовности лапши.
- # Ингредиенты для соуса хорошо взбить, добавить немного бульона из кастрюли, перемешать.
- # Затем вылить соус в печень тонкой струйкой постоянно помешивая.
- # Помешивая довести до кипения.

Вместо лапши можно использовать макароны "паутинка".