



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

Суп из топинамбура

Yerelması Çorbası



500 гр. топинамбура (земляная груша)
1 крупная морковь
1 луковица
0,5 стакана риса
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. соли
1 ч.л. красного перца
8 стаканов куриного бульона
Для соуса:
1 яйцо
1 лимон
2 ст.л. муки

- # Лук мелко порубить, пассировать в масле до золотистого цвета. Морковь и топинабур почистить и порезать маленькими кубиками.
- # Добавить к луку, закрыть крышкой и готовить на среднем огне 15 минут.
- # Затем добавить рис, соль, красный перец, помешивать несколько минут.
- # Залить куриным бульоном, варить до готовности риса под полужакрытой крышкой.
- # Взбить яйцо, муку и сок лимона, добавить из кастрюли 1-2 половника бульона, и тонкой струйкой вылить в кипящий суп, при этом помешивая.
- # Варить еще 2-3 минуты, снять с огня.
- # Подавать горячим.

Топинабур быстро темнеет после того как его почистить, поэтому лучше чистить прямо перед приготовлением.