



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

Суп "Шафак" Şafak Çorbası



2 ст.л. слив. масла
4 ст.л. муки
2 ст.л. томатной пасты
6 стаканов куриного бульона
0,5 ч.л. черного перца
1 ч.л. соли
Для соуса:
1 стакан молока
1 яйцо

- # Обжарить в слив. масле на среднем огне муку 2-3 минуты.
- # Добавить томатную пасту, соль и перец, помешивать еще несколько минут.
- # Затем добавить холодный куриный бульон, постоянно помешивая довести до кипения.
- # В отдельной посуде взбить яйцо, добавить холодное молоко и постоянно помешивая подогреть на медленном огне.
- # Затем вылить соус в суп, варить несколько минут, снять с огня.
- # Подавать горячим.

Для приготовления соуса можно использовать только яичный желток.