



Суп сultана

Hünkar Çorbası



2 куриных окорочка
3 ст.л. растит. масла
1 луковица
3 ст.л. муки
1 ст.л. слив. масла
2 стакана молока
0,5 ч.л. куркумы
1 ч.л. соли
6 стаканов куриного бульона
Для соуса:
1 ст.л. слив. масла
1 ч.л. сушеноj мяты
1 ч.л. красного перца

- # Окорочка сварить, убрать косточки, разрезать на кусочки. Лук мелко порубить.
- # В растит. масле пассировать лук до золотистого цвета.
- # В другой сковороде обжарить муку в слив. масле. Муку добавить к луку, добавить курицу, перемешать.
- # Затем залить горячим молоком и куриным бульоном, посолить. Помешивая довести до кипения. Огонь убавить, варить еще 5 минут.
- # Перед тем как снять с огня добавить куркуму.
- # Наколить слив. масло с мятоj и перцем. Подавать полив суп соусом.

Рецепт супа- древний рецепт, принадлежит г. Ардахан.