



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

МучнойСуп

Un Çorbasi



1 стакан муки
1 стол.ложка слив.масла
6 стол.ложек раст.масла
3 средних помидора
1 стакан молока
1 яйцо
10 стаканов мясного бульёна или воды
2 чайн.ложки соли

- # Помидор натереть на мелкой тёрке и пропустить через ситечко.
- # В кастрюлю положить слив.масло, поставить на средн.огонь. Когда разогреется масло, добавить просеянную муку и помешивая обжаривать по розового цвета.
- # Выключить огонь. Взбить молоко с яйцом.
- # Томатн.сок добавить к обжаренной муке, помешать и опять включить огонь.
- # Добавить молоко с яйцом и продолжать мешать.
- # Долить бульён или воду и дать закипеть, постоянно помешивая.
- # Посолить, поварить ещё 1-2 минуты и подавать к столу.

Количество воды или бульёна в супе уменьшится во время кипения.