



## МучнойСуп

Un Çorbası



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.