



## Куриный Суп

Tavuk Çorbası



1 куриная грудинка  
1 стол.ложка слив.масла  
4 стол.ложки раст.масла  
1 репч.лук  
3 стол.ложки муки  
2 чайн.ложки соли  
8 стаканов куриного бульёна  
Для Соуса :  
1 яйцо  
1 стакан молока  
2 стол.ложки рисовой муки

- # Куриную грудинку отварить на среднем огне.
- # В другую кастрюлю налить раст.масло, положить слив.масло, разогреть и бросить мелко рубленный лук.
- # Когда лук станет прозрачный, добавить муку, немного обжарить.
- # Залить 8 стаканов курин.бульёна и варить на среднем огне, 20 минут.
- # Приготовить соус : Яйцо, молоко и рис.муку хорошо взбить.
- # Соус вылить в суп и варить ещё 20 минут, помешивая. Затем, для того, что бы суп был без комочеков, его нужно перелить через сито.
- # Суп опять поставить на средний огонь, добавить тонко раскрошенное куриное мясо, посолить и варить 10 минут.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, с верху можно выжать лимон.сок.

В народной медицине считается, что куриный суп способствует выздоровлению при гриппе и простуде.