



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

Шикемпервер- Овощной Суп

Şikemperver Çorbasi



1 средний репч.лук
1 морковь
1 небольшой сельдерей
7-8 веточек петрушки
2 дольки чеснока
1 средний кабачёк
2 средних картофеля
2 больших капустных листа
Пол стакана лапши
2 крупных помидора
2 зелёных длинных перца
3-4 веточки укропа
6 стол.ложек раст.масла
6 стаканов мясного бульёна
2 чайн.ложки соли
Для Верха:
1 стакан натёртого сыра

- # В кастрюлю положить мелко порубленные лук и петрушку, порезанные кубиками морковь и сельдерей, давленный чеснок и раст.масло. Обжарить на сильном огне в течении 5-6 минут.
- # Добавить очищенный от кожуры и натёртый помидор, продолжать жарить, через 2-3 минуты долить 6 стаканов бульёна.
- # Довести до кипения, бросить порезанные кубиками кабачёк и картофель, варёные и мелко порезанные капустные листья и зелёный перец, лапшу.
- # Суп варить на среднем огне, 25- 30 минут. Добавить соль и мелко рубленный укроп, через 1-2 минуты снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, с веру посыпать натёртого сыра.

Шикемпервер в переводе с персидского языка – обжора.