



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

Манний Суп İrmik Çorbasi



1 стакан манной крупы
3 средних помидора
6 стол.ложек раст.масла
8 стаканов мясного бульёна
2 чайн.ложки соли
Для Соуса:
Пол стакана молока
1 яйцо

- # Помидоры натереть на тёрке, положить в небольшую кастрюлю, добавить 1 чайн.ложку соли и тушить на медленном огне пока помидоры не изменят цвет.
- # В другую кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, высыпать манную крупу, обжаривать до белого цвета, постоянно помешивая.
- # Добавить томатное пюре, перемешать, залить бульён и варить 10 минут, на медленном огне.
- # Молоко и яйцо хорошо взбить, смешать с одним половником из бульёна и вылить тонкой струйкой в суп.
- # Посолить, дать закипеть,(постоянно помешивая), через 5 минут снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам и украсить петрушкой или укропом.

Вместо помидор можно использовать томатн.пасту. В 1 стакане воды растворить 1 стол.ложку томат.пасты и поварить на медл.огне.