



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

Кавказский Суп

Kafkas Çorbası



4 средние свёклы
1 небольшая морковь
2 средних капустных листа
Пол стакана лапши
1 средний репч.лук
7 стол.ложек раст.масла
2 чайн.ложки соли
6 стаканов мясного бульёна
Для соуса :
1 стакан молока
2 яичных желтка

В кастрюлю налить раст.масло, разогреть, бросить мелко рубленный лук. Жарить пока лук не станет прозрачным.

Добавить порезанные тонкой соломкой морковь и свёклу, кубиками порезанные капустные листья.

Продолжать жарить 4-5 минут, на среднем огне. Залить мясной бульён.

Когда овощи будут почти готовы, высыпать лапшу и варить готовности.

Молоко и яичные желтки взбить, смешать с одним половником из бульёна и залить тонкой струйкой в суп. Посолить и помешать.

Суп довести до кипения, поварить ещё 5 минут на медленном огне, снять с огня и разлить по тарелкам.

Вместо лапши в суп можно добавить пол стакана варёной пшеницы.