



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.