



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

Суп Княжеский

Şehzade Çorbası



2 стакана миндальных орехов
2 стакана молока
2 стол.ложки слив.масла
1 стакан муки
8 стаканов мясного бульёна
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрного перца
Украсить :
8 стол.ложек раст.масла
1 чайн.ложка красн.молотого перца
1 стол.ложка мелко рубленной петрушки

- # Миндаль немного поварить, очистить от кожуры. Долить молоко и измельчить в блендере.
- # В кастрюлю положить слив.масло и муку, поставить на средний огонь и жарить пока мука не потемнеет.Постоянно помешивать.
- # Залить мясной бульён и помешивая довести до кипения.
- # Добавить молоко с миндалем, соль, перец и продолжать варить помешивая, на среднем огне.
- # Когда суп закипит, убавить огонь и варить ещё 10 минут.
- # На сковороду налить раст.масло и высыпать красн.перец, поставить на огонь.Когда масло примет цвет перца, снять с огня и добавить петрушку.
- # Суп разлить по тарелкам, с верху полить масло с перцем и подавать к столу.

Этот суп первый раз был приготовлен в 1539 году, специально в честь сыновей Султана Сулеймана-Селима и Байзита, для праздничного пира в день обряда обрезания.