



Чечевичный Суп Сюзме

Süzme Mercimek Çorbası



1 стакан красной чечевицы
1 репч.лук
1 морковь
1 стол.ложка муки
2 стол.ложки слив.масла
7 стаканов мясн.бульёна
1 стакан воды
2 чайн.ложки соли
Украсить :
1 чайн.ложка красн.молот.перца

- # В кастрюлю или в сковорку налить бульён, бросить порезанный на несколько частей лук, мытую чечевицу и натёртую морковь.
- # Варить пока не разварятся овощи и чечевица.
- # Процедить через сито, остатки размять ложкой.
- # В кастрюлю положить слив.масло, поставить на медленный огонь, добавить муку. Варить до изменения цвета, постоянно помешивая венчиком или вилкой.
- # Долить 1 стакан воды, быстро перемешать и залить бульён с овощами.
- # Посолить, дать закипеть на среднем огне.
- # Убавить огонь и варить 10 минут, помешивая.
- # Горячий суп разлить на тарелкам. По желанию, посыпать красн.молот.перец и сухарики.

Чечевичный Суп Сюзме подают почти во всех турецких ресторанах.