



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

---

## Суп Кукурузный

Mısır Çorbası



4 свежие кукурузы  
4 спелых помидора  
Половина Красного свежего перца  
2 длинных зелёных перца  
4 стол.ложки раст.масла  
4 стакана мясн.бульёна  
6 стаканов воды  
2 чайн.ложки соли  
Для соуса :  
Сок одного лимона  
1 стол.ложка муки

# Кукурузу очистить от серединки, высыпать в сковородку или кастрюлю, залить 6-ю стаканами воды и варить пока не станет мягкой.  
# В другую кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, добавить мелко рубленный красный и зелёный перец.  
# Когда перцы станут мягкими, добавить очищенные от кожуры и порезанные кубиками помидоры. Тушить до получения томатн.пасты.  
# К томатн.пасте добавить варёную кукурузу вместе с водой, посолить. Кастрюлю закрыть крышкой и варить 25-30 минут.  
# Долить 4 стакана горячего бульёна, поварить ещё 5 минут.  
# Лимон.сок и муку взбить, туда же добавить один половник из супа.  
# Лимон.соус вылить в суп и сразу перемешать.  
# Суп варить 10 минут на медленном огне, помешивая. Снять с огня.  
Дать немного настояться не открывая крышки и затем подавать к столу.

Чтобы суп получился вкусным, кукуруза должна быть свежей.