



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.