



Суп Кукурузный

Misir Çorbası



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

- # Кукурузу очистить от серединки, высыпать в сковорку 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,оварить ещё 5 минут.
- # Лимон.сок и муку взбить, туда же добавить один половинник 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.