



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

## Суп для Султана Sultan Çorbasi



1 маленький пучёк шпината  
1 репч.лук  
1 стакан красной чечевицы  
8 стол.ложек раст.масла  
1 морковь  
1 стол.ложка муки  
7 стаканов мясн.бульёна  
2,5 чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Для фрикаделек :  
200гр.мясн.фарша  
1 кусочек хлеба ( мякоть)  
1 репч.лук  
Пол чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца

# Чечевицу промыть и сварить в 4-х стаканах воды до пюреобразной массы.

# Шпинат помыть, тонко порезать, положить в небольшую кастрюлю, добавить мелко порезанный лук, пол чайн.ложки соли, помешать. Тушить 30 минут, с закрытой крышкой, на медленном огне.

# Приготовить фрикадельки : лук натереть на тёрке, перемешать с хлебной мякотью, добавить фарш, соль, перец и месить до однородной массы.

# Сформировать маленькие фрикадельки и немного обжарить на небольшом количестве раст.масла.

# В кастрюлю для супа налить раст.масло, разогреть на среднем огне и немного обжарить мелко порезанную морковь.

# Добавить муку, продолжать жарить, через 1-2 минуты, добавить шпинат с луком, помешать.

# Чечевицу процедить через сито и соединить со шпинатом, долить 7 стаканов бульёна и добавить 2 чайн.ложки соли.

# Когда суп закипит, бросить фрикадельки и варить 15 минут, на среднем огне.

# Поперчить, сразу снять с огня. Суп подавать горячим.

В суп можно добавить сельдерей. ( Вместе с морковью).