



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

Грибной Суп

Mantar Çorbasi



250гр грибов
1 чайн.стаканчик раст.масла
4-5 ложек муки
4 стакана мяс.бульёна
1 чайн.ложка соли
Сок половины лимона

- # Промыть грибы в воде с лим.соком.сварить так что бы не испортилась форма грибов.
- # Поджарить муку на раст.масле пока не примет розовый оттенок.
- # Долить бульёна и немного поварить.
- # В бульён добавить тонко порезанные грибы.
- # Ещё немного поварить,посолить
- # Подавать горячим.

В суп можно по желанию добавить тонко нарезанное мясо курицы.