



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

Суп из Свежих Перцев

Biber Çorbası



4 красных свежих перца
2 зелёных длинных перца
1 репч.лук
3 дольки чеснока
4 стол.ложки раст.масла
1 стол.ложка крахмала
1 кубик мясного бульёна
1 стол.ложка пасты свежего перца
5 стаканов воды
2 чайн.ложки соли

- # Перцы помыть, разрезать по середине, очистить от семечек и порезать на средние кусочки.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить перцы.
- # Немного обжарить, добавить мелко порезанный лук и чеснок, кастрюлю закрыть крышкой и тушить 5-6 минут.
- # Долить 3 стакана горячей воды, довести до кипения, снять с огня и измельчить в блендере.
- # Суп опять налить в кастрюлю и поставить на средний огонь. В половине стакана воды растворить пасту и крахмал. Вылить в суп и сразу помешать.
- # Долить 2 стакана горячей воды, посолить и бросить раскрошенный кубик мясн.бульёна.
- # Помешивая довести до кипения.
- # Горячий суп разлить по тарелкам.

Если использовать пшеничный крахмал, то суп получится густоватый.