



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

Суп Зимний

Kış Çorbası



1 репч.лук
1 большой капустный лист
1 морковь
1 картофель
1 небольшой корень сельдерея
1 средний лук- порей
Пол стакана раст.масла
1 стол.ложка муки
2 чайн.ложки соли
1 кубик мясн.бульёна
Для соуса:
1 яйцо
2 стол.ложки муки
Сок одного лимона
1 стол.ложка томатн.пасты

- # Морковь, сельдерей и капустный лист порезать кубиками, лук- порей пошинковать соломкой, лук мелко порубить.
- # В большую кастрюлю налить раст.масло, разогреть, бросить лук. Закрывать крышкой и тушить пока лук не станет мягким.
- # Добавить 1 стол.ложку муки, немного обжарить и залить 11 стаканов горячей воды.
- # Бросить морковь и сельдерей, через 10 минут добавить лук- порей и капусту, варить ещё 10 минут.
- # Последним бросить картофель.
- # Продолжать варить ещё 5 минут, в это время приготовить соус : в глубокую посуду разбить яйцо, положить томат.пасту, 2 стол.ложки муки, соль, выжать лимон и взбить.
- # В соус налить один половник из супа, помешать. Вылить в суп тонкой струйкой постоянно мешая.
- # Затем, бросить раскрошенный кубик мясн.бульёна, довести до кипения, (постоянно помешивая), снять с огня.
- # Суп украсить красн.молот.перцем, подавать горячим.

Лук обжаривают с мукой для того, чтобы снизить запах сельдерея.