



Картофельный Суп

Patates Çorbası



4 средних картофеля
1 крупный репч.лук
1 кусок куриного филе
1 стол.ложка слив.масла
Для соуса:
1 яйцо
1 стол.ложка муки
2 стакана молока
3 чайн.ложки соли

- # Картофель почистить, порезать на несколько частей, положить в кастрюлю и добавить мелко порезанный лук.
- # Залить 6-ю стаканами воды и варить пока картофель не станет мягким.
- # В другую кастрюлю налить 2 стакана воды и сварить куриное филе.
- # Из картофеля сделать пюре.
- # В кастрюлю положить слив.масло, картофельное пюре и тонкие кусочки куриного мяса, немножко обжарить на медленном огне и залить 6 стаканов воды.
- # Яйцо, соль, молоко, муку взбить и понемногу залить в суп, постоянно мешая.
- # Довести до кипения, поварить ещё несколько минут и снять с огня.
- # Разлить по тарелкам и украсить красн.молот.перцем.

Если картофель натереть на тёрке и затем положить в суп, то пюре делать не нужно.