



## Суп из Цветной Капусты

Karnabahar Çorbasi



1 миска цветной капусты  
3 стол.ложки муки  
5 стол.ложек раст.масла  
6 стаканов воды или мясн.бульёна  
2 чайн.ложки соли  
Для соуса :  
1 яйцо  
Сок половины лимона  
Украсить :  
7-8 веточек укропа  
1 чайн.ложка красн.молот.перца

- # Капусту сварить, воду слить. Сделать пюре.
- # В кастрюлю налить раст.масло, поставить на средний огонь, разогреть и добавить муку.
- # Обжарить до розового цвета, постоянно помешивая.
- # Добавить капустное пюре, помешать, залить 6 стаканов воды или мясн.бульёна.
- # Приготовить соус : яйцо, сок лимона и молоко хорошо взбить.
- # Один половинник бульёна добавить в соус и мешая залить тонкой струйкой в суп.
- # Посолить, довести до кипения и снять с огня.
- # Разлить по тарелкам, с верху посыпать красн.перец и мелко рубленный укроп.

Цветная капуста растёт на востоке Средиземного моря.