



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

Суп из Лук

Pırasa Çorbası



5 лук- порей
1 морковь
1 картофель
9 стол.ложек раст.масла
1 стакан молока
7 стаканов бульёна или воды
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца

Лук – порей очистить, помыть. Тонко порезать.

В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне и бросить лук- порей, помешать. Закрывать крышкой, тушить 30 минут на медленном огне.

Когда лук- порей станет мягким, долить 2 стакана горячего бульёна или воды, довести до кипения и снять с огня.

Суп измельчить в блендере и опять перелить в кастрюлю.

Долить 5 стаканов горячего бульёна или воды.

Поставить на средний огонь. Когда суп закипит, добавить натёртые на тёрке картофель и морковь. Варить 15 минут, помешивать.

Добавить соль, перец, молоко. Немного поварить и снять с огня.

Если лук- порей очень мелко порубить, то суп не нужно измельчать в блендере.