



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

Томатный Суп

Domates Çorbası



8 стол.ложек раст.масла
8 стол.ложек муки
3 крупных помидора
3 стол.ложки том.пасты
1 небольшая луковица
1 свежий перец
2 стакана молока
9 стаканов мяс.бульёна
3 б.чайн.ложки соли

- # Муку поджарить на раст.масле до розоватого оттенка.
- # Добавить мелко нарезанные лук и свеж.перец.Пожарить пока лук не станет мягким.
- # Добавить натертые на терке помидоры и том.пасту.Потушить ещё 5 мин.
- # Долить молоко, бульён,посолить и ещё немного поварить.
- # Готовый суп измельчить миксером что бы получилось пюре без комочеков.
- # После, ещё немного поварить и подавать горячим.

В настоящем рецепте этого супа нет лука и перца, они были добавлены для более приятного вкуса.