



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

Рисовый Суп с Миндалем

Bademli Piring Çorbası



1 стакан риса
Пол стакана миндаля
1 репч.лук
1 стол.ложка слив.масла
Пол стакана молока
1 зелёный длинный перец
1 помидор
2-3 веточки укропа
Пол чайн.ложки чёрн.перца
2 чайн.ложки соли
6 стаканов воды или мясного бульёна

Рис помыть, высыпать в кастрюлю, залить 4 стаканами воды и сварить на среднем огне. Миндаль замочить в кипятке, затем очистить от кожуры и измельчить в блендере.

В другую кастрюлю положить слив.масло, разогреть на среднем огне, бросить мелко порубленный лук и обжарить.

Через каждые 5 минут, добавить тонко порезанный перец, измельч.миндаль, порезанный кубиками помидор, 6 стаканов бульёна или воды.

Суп варить минимум 15 минут, долить варёный рис с водой, немного поварить. Добавить молоко, соль, перец.

Суп лучше долго не кипятить. Снять с огня, добавить мелко порубленный укроп, помешать и разлить по тарелкам.

Рисовый Суп с Миндалем – Блюдо из Румынской кухни.