



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

---

## Суп – Кахире с Шпинатом

Terbiyeli Kahire Çorbası



1 репч.лук  
3 дольки чеснока  
Пол стакана раст.масла  
500 гр. шпината  
2 стол.ложки риса  
2 помидора  
2 чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка чёрн.перца  
8 стаканов воды или мясн.бульёна  
Для соуса:  
1 стакан молока  
2 стол.ложки муки  
1 яйцо

# Лук и чеснок мелко порубить и обжарить на раст.масле.

# Бросить мелко порезанный шпинат и помидоры.

# Когда шпинат изменит цвет, добавить промытый рис и 8 стаканов воды или бульёна. Дать закипеть, убавить огонь и варить 10 минут.

# Молоко, муку и яйцо хорошо взбить, перемешать с одним половником супа и вылить тонкой струйкой в суп.

# Посолить, поперчить, немного поварить. Горячий суп подавать к столу.

Суп – Кахире – старинный рецепт из Египетской кухни.