



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.