



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

Томатный Суп по Итальянски

İtalyan Usulü Domates Çorbası



4 крупных помидора
1 репч.лук
1 стакан вермишели
1 стол.ложка муки
Пол стакана раст.масла
7 стаканов воды или мясн.бульёна.
2 чайн.ложки соли
Украсить:
1 стакан натёртого сыра

- # Лук мелко порубить и немного обжарить на раст.масле.
- # Добавить очищенные от кожуры и порезанные кубиками помидоры. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить до получения томатн.пасты.
- # Помидоры с луком процедить через сито и опять вылить в кастрюлю.
- # Добавить муку, обжарить 4-5 минут.
- # В другой кастрюле сварить вермишель.
- # В кастрюлю с томатн.пастой и мукой залить 7 стаканов воды или мясн.бульёна.
- # Когда суп закипит, добавить варёную вермишель, посолить. Варить 10 минут на медленном огне, снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам, с верху посыпать сыр.

В настоящем рецепте этого суп, вместо вермишели добавляются раскрошенные макароны.