



Луковый Суп с Базиликом

Fesleğenli Soğan Çorbası



5 средних головок репч.лука
1 стакан пшеничной крупы
Пол стакана нута
1 стол.ложка пшеничного крахмала
Пол стакана раст.масла
3 чайн.ложки соли
2 стол.ложки сушёного базилика
1 стол.ложка уксуса
7 стаканов воды
2 стакана мясн. бульёна

- # За день до приготовления, нут помыть и замочить в чистой воде. На следующий день сварить до готовности в этой же воде.
- # Лук порезать полукольцами, бросить в кастрюлю, добавить раст.масло и соль.
- # Обжарить на среднем огне, постоянно помешивая.
- # Добавить промытую пшеничную крупу, помешать.
- # Высыпать крахмал, долить 7 стаканов горячей воды и варить 30 минут.
- # Добавить уксус, варёный нут и 2 стакана бульёна, кипятить 10 минут.
- # В суп высыпать базилик, поварить ещё 1-2 минуты и снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам и подавать к столу.

Если лук обжаривать вместе с солью, суп получиться вкуснее.