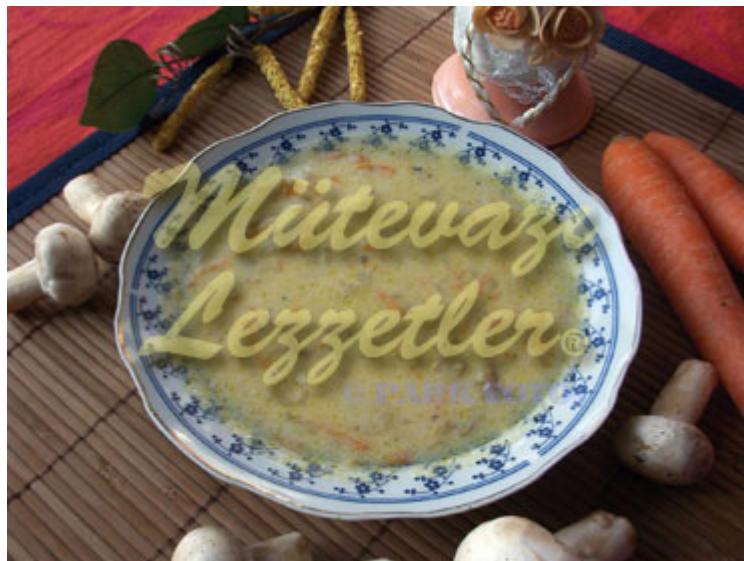




Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Грибной Суп с Морковью

Havuçlu Mantar Çorbası



16 свежих грибов
1 крупная морковь
1 репч.лук
2 зелёных длинных перца
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрн.перца
5 стаканов воды или мясн.бульёна
4 стол.ложки раст. масла
Дл соуса:
1 стакан не сладкого йогурта
1 яйцо
1 стакан воды
1 стол.ложка муки

- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне и бросить мелко порубленный лук. Обжарить.
- # Добавить крупно натёртую морковь и тонко порезанные перцы(без семечек). Продолжать жарить пока морковь не станет мягкой.
- # Добавить тонко порезанные грибы, обжарить 2-3 минуты, долить 5 стаканов воды или бульёна и посолить.
- # Приготовить соус : Йогурт, яйцо, муку и воду хорошо взбить венчиком.
- # Соус вылить в кипящий суп и сразу хорошо помешать. Немного поварить, постоянно помешивая.
- # Поперчить, горячий суп разлить по тарелкам.

Если в суп добавить не свежие, а консервированные грибы, то их не нужно долго обжаривать.