

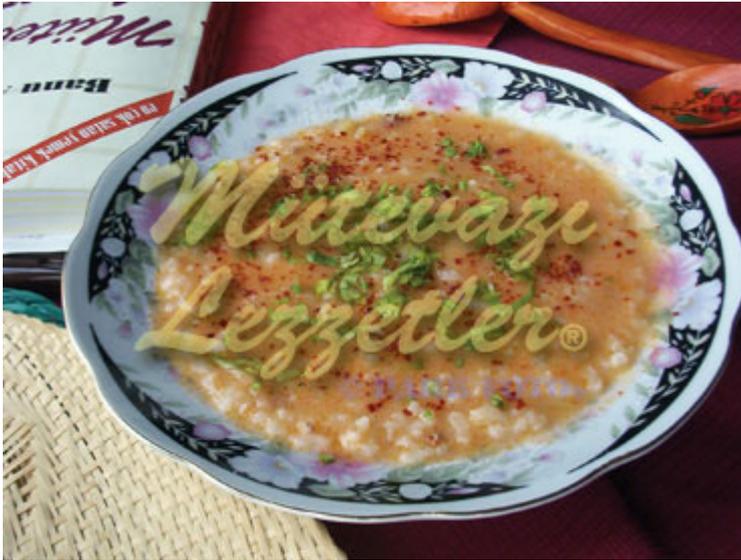


Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Суп Кендим

Kendim Çorbasi



1 небольшая луковица  
2 свежих зелёных перца  
2 помидора  
1 стол.ложка том.пасты  
1 чайн.стаканчик мелкой вермешели  
1 кофейн.чашка раст.масла  
1 яйцо  
1,5 ложки муки  
Сок половины лимона  
1,5 б.чайн.ложки соли  
6 стаканов воды  
1-2 веточки петрушки

- # Натереть на терке лук и немного поджарить на раст.масле.
- # Добавить мелко нарезанный свеж.перец.
- # Когда перец станет мягким,положить том.пасту,вермешель,тертые на терке помидоры.
- # Всё помешать и долить 6 стаканов воды.
- # Когда вермешель будет готова, в другой посуде перемешать муку,лимон.сок и яйцо и добавить в суп .  
Посолить.
- # Помешивая варить ещё 5 мин.
- # Снять с огня,суп подавать украсив мелко нарезанной петрушкой.

По желанию можно вместо вермешели приготовить суп с рисом.