



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

Овощной Суп

Sebze Çorbası



1 морковь
1 кабачёк
1 луковица
Половину пучка шпината
1 картофель
4 стол.ложки раст.масла
2 стакана молока
1 мален.чайн.стаканчик лапши
1 чайн.ложка соли

- # Морковь, кабачёк, шпинат и картофель порезать и сварить до мягкости в небольшом количестве воды.
- # Отдельно сварить лапшу.
- # Сваренные овощи измельчить миксером вместе с водой, в которой они варились, что бы получилась пюре без комочков.
- # Измельчённые овощи положить в кастрюлю, долить молоко, масло и положить сваренную лапшу. Посолить.
- # Нужно рассчитать столько воды, что бы суп не был жидким. (Приблизительно добавляется 2,5 стакана воды)
- # Немного покипеть. Подавать горячим.

Если Вы предпочтёте, что бы в супе овощи оставались кусочками, нужно поджарить 1 стол.ложку муки на раст.масле и добавлять овощи порезанными.