



Овощной Суп

Sebze Çorbasi



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 комочеков.
- # Измельчённые овощи положить в кастрюлю,долить молоко,масло и положить сваренную лапшу.Посолить.
- # Нужно рассчитать столько воды, что бы суп не был жидким. (Приблезительно добавляется 2,5 стакана воды)
- # Немного покипетить.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.