



## Луковый Суп

Soğan Çorbasi



4 луковицы средней величины  
10 стол.ложек раст.масла  
2 стол.ложки муки  
6 стаканов мясного или куриного бульёна  
1,5 чайн.ложки соли  
1 кофейная чашка тёртого сыра

- # Лук мелко порезать, нагреть на огне кастрюлю с раст.маслом и высыпать туда лук. Жарить до готовности.
- # Добавить муку и поджарить вместе с луком 1-2 мин. на медленном огне.
- # Залить бульён, посолить и варить 1 час на медленном огне.
- # Подавать горячим, добавляя в каждую тарелку немного тёртого сыра.

Луковый суп- старинное Французское блюдо.