



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

Луковый Суп

Soğan Çorbası



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 Француское блюдо.