



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

Морковный Суп

Havuç Çorbası



3 моркови
1 небольшая луковица
3 стол.ложки муки
5 стол.ложек раст.масла
1 стакан молока
3 стакана воды
2 чайн.ложки соли
Пол чайн.ложки чёрного перца

- # Почистить лук и морковь, порезать на несколько частей и варить в скороварке с 3 стаканами воды, 10 мин.
- # Отваренные овощи с водой измельчить блендаром.
- # Отдельно, в кастрюлю налить раст.масло, разогреть, добавить муку и поджарить на среднем огне несколько минут.
- # Когда мука изменит цвет, вылить измельчённые с водой овощи и варить пока не закипит.
- # Долить горячий воды и горяч.молока, помешивая, покипятить ещё 5 мин. Посолить, поперчить и снять с огня. Подавать горячим.

По желанию, в суп можно добавить 1 картофель.