



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

Чесночный Суп

Sarımsak Çorbası



40 долек чеснока
5 стол.ложек олив.масла
1,5 стол.ложки муки
1 лавровый лист
6 стаканов мяс.бульёна
1 чайн.ложка соли

- #Очистить чеснок и добавить в кастрюлю с олив. маслом, предварительно немного разогрев её на огне.
- # Когда чеснок почти будет готов и станет прозрачным,олив.масло из кастрюли слить в другую посуду.После долить мяс.бульёна и бросить лавр.лист.
- # Чесночный бульён довести до кипения и поварить 5 мин.на медленном огне.
- # После ,убрать из бульёна лавр.лист. Чеснок вместе с бульёном хорошо измельчить блендером.
- # В отдельной кастрюле ,на медленном огне, в течении 5 мин., поджарить муку на олив.масле, которое осталось после жарки чеснока.
- # Далее,вылить чесночный бульён в кастрюлю с мукой. Помешать, посолить и варить 10мин.
- # Подавать горячим.

Чесночный суп-Испанское блюдо.