



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

Суп- Езогелин

Ezogelin Çorbası



2 моркови
1 луковица
Четверть стакана риса
1 стакан красной чечевицы
Четверть стакана пшеничной крупы
3 стол.ложки маргарина
1 стол.ложка том.пасты
1 стол.ложка пасты свежего перца
8 стаканов куриного бульёна
1 стол.ложка муки
1 стол.ложка сухой мяты
1 чайн.ложка соли
1 пол.чайн.ложки черного перца

- # Мелко порезать лук, поджарить с 2 ложками маргарина, добавить тёртую на тёрке морковь и чечевицу.Продолжать тушить.
- # Добавить пшеничную крупу и рис.Пожарить ещё 5-6 мин.
- # Вылить куриный бульён.Посолить,поперчить и варить всё 30мин.
- # В другой кастрюле,(для соуса) положить 1 ложку маргарина,муку и поджарить пока не пройдёт запах муки.
- # Туда же добавить, размешанные в небольшом количестве воды, томатную пасту и пасту перца.
- # После, посыпать сухой мяты и потушить ещё 3-4мин.
- # Этот соус понемногу, вылить в суп.
- # Варить всё вместе 10мин. Подавать горячим.

Если суп получится густой,можно за 10мин до готовности добавить немного куриного бульёна.