



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

---

## Суп- Езогелин

Ezogelin Çorbasi



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.