



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 получиться густой, можно за 10мин до готовности добавить немного куриного бульёна.