



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

---

## Суп Назыр

Nazır Çorbası



1 луковица  
3 стол.ложки муки  
2 картофеля  
2 веточки свежего лука  
2 стол.ложки гороха  
3 стол.ложки лапши  
5 стол.ложек раст.масла  
1 стол.ложка том.пасты  
8 стаканов мяс.бульёна  
1,5 б.чайн.ложки соли

- # Лук очень мелко порезать и положить с в нагретую на плите кастрюлю с растительным маслом.
- # Когда лук почти будет готов, добавить нарезанную, в размер крупного гороха, марковь. Немного потушить марковь и добавить муку, поджарить пока не пройдет запах муки, затем добавить том. пасту.
- # В кастрюлю к продуктам добавить лапшу, нарезанный в размер крупного гороха картофель и мяс. бульён, посыпать соли.
- # Дать покипеть бульёну 5 минут и добавить горох. Всё поварить в течении 15 минут.
- # Подавать горячим.

Мясной бульён можно приготовить: 8 стаканов воды с 2 кубиками готового бульёна.