



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.