



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

Куриный Суп с Вермишелью

Şehriyeli Tavuk Çorbası



1 куриная грудинка
¾ стакана макарон.изделий в виде звёздочек
Пол стакана муки
8 стол.ложек раст.масла
8 стаканов куриного бульёна
1 чайн.ложка соли

- # Курин.грудинку сварить. Затем, удалить косточки и разделить на маленькие кусочки.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, добавить муку. Обжарить несколько минут.
- # Влить куриный бульён. Когда закипит, бросить макар.звёздочки и поварить ещё 10-12 минут.
- # Добавить кусочки курин.грудинки и соль. Варить помешивая 10 минут, затем снять с огня.
- # Подавать горячим.

Можно добавить 2 дольки толчёного чеснока.