



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

Картофельный Суп с Приправами

Anıklı Patates Çorbası



5 картофелин
1 репч.лук
3 стол.ложки раст.масла
8 стаканов воды или мясн.бульёна
Для Приправ:
1 репч. лук
1 стол.ложка сушёной мяты
1 чайн.ложка красн.молот.перца
2 чайн.ложки соли

- # Мелко порубленный лук обжарить на раст.масле до розового цвета, затем бросить порезанный кубиками картофель.
- # Продолжать обжаривать 15 минут, на медленном огне.
- # Влить горячий бульён или воду, немного поварить.
- # Мелко порубленный лук обжарить на раст.масле, посыпать красн.перец, сушёную мяту, соль и снять с огня.
- # Приправы добавить в кипящий суп. Поварить ещё 10 минут.
- # Подавать горячим.

Для того, чтобы суп получился погуще, лук нужно обжаривать с 1 стол.ложкой муки.