

Örmény levesek.txt

Örmény köménymagleves

Hozzávalók: 10 dkg füstölt sonka, 2 tojás, köménymag, 1 evőkanál liszt, só, bors, pirospaprika

Elkészítés: Az olajon kipattogatjuk a köménymagot, rántást készítünk, amelybe pirospaprikát, sót és csipetnyi borost teszünk. A sonkát apró darabokra vágjuk és betesszük a vízzel felengedett köménymagos rántásba. Forrás után beleeresztjük a két tojást. Vigyázzunk, ne-hogy nagyon szétfolyón! Azonnal tálaljuk.

Örmény rizskásaleves

Hozzávalók: 15 dkg gomba, 1 ek rizs személyenként, 2 ek liszt, kevés olaj, lestyán, petrezselyemzöldje, churut (ld. korábbi fejezetben), só, bors

Elkészítése: Zöldséglevest készítünk, és laskára vágott gombát teszünk bele, majd személyenként egy evőkanál rizst.

Híg, olajos rántással felengedjük, lestyánnal és petrezselyemzöldjével ízesítjük, majd churuttal savanyítjuk. Böjti leves, ezért a churutba nem keverünk tejfölt.