



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Berlín estilo de sopa de pollo

Berlin Usulü Tavuk Çorbası



1 pequeño pollo
1 hoja de laurel
1 cebolla pequeña
10 vaso de agua
2 zanahorias medianas
2 cucharadas de almidón de trigo
1 vaso de guisantes verdes enlatados
2 vaso de fideos
2 cucharadita de sal

Para adornar:
2 - 3 tallos de perejil

- # Ponga el pollo en la olla, y añadir 10 vaso de agua 1, pero no pelados cebolla picada y 1 hoja de laurel en el mismo. Cocine la mezcla, hasta que el pollo suaviza totalmente.
- # Retire el pollo cocido de la olla, emitidos la cebolla y la hoja de laurel en la sopa de distancia. Deje que el pollo enfríe.
- # Coloque el caldo de pollo a fuego medio y agregar la zanahoria rallada densamente en el mismo.
- # Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, agregar en fideos y hervir la mezcla durante 5 minutos más.
- # Mientras tanto, quitar los huesos de el pollo y escoger el pollo en trozos pequeños.
- # Cuando el suaviza fideos, enlatados añadir guisante verde, trozos de pollo y sal en ella.
- # Disolver la fécula en 1/2 vaso de agua fría y se vierte esta mezcla en la sopa lentamente. Revuelva la mezcla durante unos 2-3 minutos para evitar que el almidón se convierten en bolas.
- # Gire el calor a la baja y la sopa hierva durante 10 minutos más removiendo de vez en cuando. Luego, quite de la estufa.
- # Introducir la sopa caliente en los cuencos y espolvorear el perejil finamente troceados todo justo antes de la porción.

Nota: Si desea utilizar arvejas frescas, cocinar guisantes en el caldo de pollo hasta que se suaviza antes de añadir la zanahoria rallada. Luego puedes seguir los mismos procesos.