



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

Sopa de keskek

Keşkek Çorbası



1 vaso de trigo, tipo keskek
1 vaso de garbanzos
1 cebolla, de tamaño medio
1/3 vaso de aceite de girasol
2 caldos
2 cucharadita de sal
Suficiente agua
1 cucharada de menta seca

Para el enlace:

1 huevo
El jugo de 1 limón
1+1/2 vaso de yogurt

Para la parte superior:

1/6 vaso de aceite de maíz
1 cucharadita de pimienta roja triturada

- # Hervir el trigo y los garbanzos en ollas separadas. (No vierta el agua hirviendo de la de trigo)
- # Ponga el aceite de girasol en la olla. Cuando el aceite de girasol se convierte en caliente, añadir la cebolla finamente dados en la olla. Después de asar la cebolla, verter el trigo con el agua en la olla. Añadir sal y hervir la mezcla durante 10 minutos más.
- # Mientras tanto, bata la mezcla de yogur, limón y huevo hasta que la mezcla smoothens.
- # Añadir la garbanzos cocidos y caldos en la mezcla de la primera. A continuación, añadir la mezcla de yogur en el mismo.
- # Cook por la sopa revolviendo constantemente. Si la sopa parece espeso, añadir un poco de agua en él durante la cocción.
- # Retire de la estufa, cuando llegue al punto de ebullición. Espolvorear la menta seca todo con urgencia y que agitar.
- # Vierta la sopa en los cuencos de sopa y vierta la mezcla caliente de aceite de girasol y pimienta roja triturado todo.

Nota: Keskek sopa también puede ser servido frío.