Sopa de yogurt

Yoğurt Çorbası

3 vaso de yogurt
1 huevo
1/3 vaso de harina
7 vaso de agua
1 caldo
2 cucharadita de sal

Para la parte superior:
4 cucharadas de aceite de girasol
1/2 cucharadas de pimiento rojo triturado

Batir la mezcla del yogur, huevo, harina y sal por un batidor en una olla, que no es de aluminio.
Añadir el agua hirviendo en la mezcla muy lentamente mientras se agita la mezcla. Batir o mezcla para suavizar, antes de la puesta en el calor.
Ponga la sopa a fuego mediano. Cook por revolviendo constantemente. Cuando se llega a la temperatura de ebullición, agregar la astillas caldos en ella.
Gire el calor a la baja. Hervir durante 5 minutos más. Retire de la estufa y se vierte en los tazones, si bien aún está caliente. Vierta la mezcla de aceite caliente y pimiento rojo triturado todo la sopa antes de servir la misma.

Nota: Si desea utilizar yogurt colado en esta sopa, que debe aumentar la medida de la sal un poco.