Sopa de pollo

Tavuk Çorbası

1 pechuga de pollo
1 cucharada de mantequilla
4 cucharadas de aceite vegetal
1 cebolla mediana
3 cucharadas de harina
2 cucharadita de sal
8 vaso de caldo de pollo

De Enlace:
1 huevo
1 vaso de leche
2 cucharadas de harina de arroz

Hervir la pechuga de pollo a fuego medio para suavizar, en primer lugar.
Mientras tanto, poner el aceite vegetal y la mantequilla en un bol aparte. Cuando la mezcla se convierte en caliente, añadir la cebolla finamente cortada en cuadritos en el mismo.
Cuando la cebolla se convierte en transparente, añadir la harina en la mezcla. Sofría hasta que el olor de la harina se va.
Añadir 8 vaso de caldo de pollo en el mismo. Hervir que a fuego medio durante 20 minutos.
Mientras tanto, preparar el enlace de la sopa. Batir la mezcla de huevo, leche y harina, hasta que la mezcla smoothens.
Para todos los de la unidad de enlace en la sopa a la vez, y cocinar la sopa durante 20 minutos más por la agitación que cada cierto tiempo. Al final del tiempo de cocción, la sopa de cepa para que sea suave.
Coloque la olla en el medio de calor y, a continuación, añadir el pollo y recoger sal en ella. Cook por 10 minutos más.
Servir caliente. De jugo de limón se puede añadir en esta sopa también.

Nota: Turkish people tradicionalmente consideramos que, sopa de pollo es la curación de resfriado común y gripe enfermedades, porque te hace más fácil la respiración.