Sikemperver Sopa

Şikemperver Çorbası

1 cebolla mediana
1 zanahoria mediana
1 apio pequeño
7 - 8 tallos de perejil
2 dientes de ajo
1 calabacín mediano
2 patatas medianas
2 hojas grandes de repollo
1/3 vaso de fideos caseros o orzo
2 tomates grandes
2 pimientos banana
3 - 4 tallos de eneldo
6 cucharadas de aceite vegetal
6 vaso de caldo
2 cucharadita de sal

Para la parte superior:
1 vaso de queso rallado kasar

Ponga la cebolla finamente cortada en cuadritos, cubitos de zanahoria y apio, dientes de ajo machacados, densamente perejil picado y aceite vegetal en una olla. Sofría la mezcla, a fuego mediano revolviendo constantemente por aproximadamente 5-6 minutos.
Agregue el pelado y el tomate rallado en la mezcla. Después de sautéing la mezcla durante unos 2-3 minutos, añadir 6 vaso de caldo en ella.
Cuando el caldo llega a la temperatura de ebullición, añadir el calabacín en dados una patata en ella. Añadir hervido y repollo cortado en dados, en rodajas finas de plátano y pimienta añadir el orzo en ella.
Cook que a fuego medio durante unos 25-30 minutos. A continuación, añadir sal y eneldo finamente rebanada en él y cocinar durante unos 1-2 minutos más.
Introducir la sopa en tazones profundos, y espolvorear el queso rallado kasar todo.

Nota: Sikemperver, la palabra es de origen persa, significa que "Gourmand" en Inglés.