



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

---

## Circasiano Sopa

### Çerkez Çorbası



1 vaso de trigo  
1 vaso de maíz secos, a hervir  
250 gramos de pollo deshuesados  
4 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharada de mantequilla  
2 cucharadas de harina  
4 vaso de caldo de pollo  
6 vaso de agua

Para el enlace:  
1 vaso de yogurt  
1 huevo  
1 cucharada de sal

Para la parte superior:  
Secas de menta

- # Por la noche el lugar limpiar el trigo y el maíz secos limpiados por separado en tazones. Lavar y descanso en el agua.
- # El día después de hervir en las ollas por separado también con el agua que se descansó pulg hervir hasta que ablande.
- # Hierva el pollo con suficiente agua, hasta que se ablanda totalmente.
- # Ponga la harina, aceite vegetal y la mantequilla en un bol profundo. Que asado a fuego medio, hasta que el color de la harina se convierte en rosa, por revolviendo constantemente.
- # Añadir el caldo de pollo caliente y el agua en él, y añadir el trigo y el maíz también. Deje hervir durante 10 minutos más.
- # Mientras tanto, bata la mezcla del huevo y la sal y, a continuación, añadir en la sopa hirviendo muy despacio, agitando la sopa durante la adición.
- # Cuando la sopa alcanza a la temperatura de ebullición, añadir el cocido y recogido en trozos de pollo en la sopa. Cook lo más bajo de calor durante 15 minutos.
- # Retire de la estufa y el resto por un tiempo. Luego llene la sopa en tazones y espolvoree secas de menta en todas partes.

**Nota:** Palomitas de maíz estilo no debe utilizarse para cocinar esta sopa. Porque, ese tipo de maíz no paliar, aunque hervir durante mucho tiempo.