



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

---

## Cadena de bens sopa

Ayşekadın Çorbası



250 gramos cadena de frijol  
2 pimientos banana  
1 cebolla mediana  
1 tomate mediano  
1 vaso de leche  
7 cucharadas de aceite de girasol  
2 cucharadas de harina  
1+1/2 cucharadita de sal  
1 caldo  
5 vaso de agua

- # Lave la cadena frijoles y rebanada en pedazos pequeños. Pell y el tomate cortado en piezas de unos pocos. Quitar las semillas del plátano pimientos, cortados en trozos grandes. Decorticate la cebolla y cortar en pedazos acerca de 4-5.
- # Ponga el preparado los ingredientes en una olla o en una olla a presión, añadir 4 vaso de agua y 1/2 cucharadita de sal en ella.
- # Cook los ingredientes más largo de lo normal y, a continuación, retirar la olla de la estufa.
- # Mezcla de la mezcla, después de que el enfriamiento durante un tiempo, para convertirlo en puré homogéneo.
- # Asado la harina con el aceite en una olla.
- # Cuando la harina se convierte en rosa, añadir la mezcla preparada de la cadena de frijol en ella. (Mantener el calor en nivel medio).
- # Añada 1 vaso de agua caliente, 1 vaso de leche caliente, caldo y 1 cucharadita de sal en ella.
- # Hervir la mezcla durante un tiempo, después de que llegue a la temperatura de ebullición. Entonces, retire la olla de la estufa.
- # Servir caliente en un plato profundo servicio.

**Nota:** Si usted no tiene una batidora, cortar finamente los ingredientes y hierva ellos. Luego, hacer lo mismo en los procesos de la receta.