



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

---

## Sopa de gulash

Gulaş Çorbası



500 gramos ternero gulash  
2 cebollas grandes  
1/3 vaso de aceite vegetal  
2 patatas medianas  
2 zanahorias medianas  
2 tomates medianos  
4 pimientos verdes largo  
3 cucharadita de pimentón dulce en polvo  
1 cucharadita de pimienta roja triturada  
1 cucharadita de pimienta negro  
1 cucharadita de comino  
9 vaso de agua caliente  
2 cucharadita de sal

Para la masa:

5 cucharadas de harina  
1 huevo  
1/2 cucharadita de sal

- # Picar la cebolla, la zanahoria dados, la patata y el tomate. Rebanada de la larga pimientos verdes finamente.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla y dejar caliente. Cuando se convierte en caliente, añadir la cebolla en ella. Fry las cebollas hasta que se ablande totalmente. Añadir ternero gulash cubos en el mismo, asado por tiempo de agitación de tiempo hasta que la carne da su caldo y empapa de nuevo.
- # Añada la pimienta y la zanahoria en el mismo. Asado la mezcla durante aproximadamente 5-10 minutos más. Añadir el tomate y la papa también, sofría por un tiempo y, a continuación, añadir agua caliente en ella.
- # Hervir la mezcla durante unos 15-20 minutos, añadir pimienta rojo dulce en polvo, pimienta rojo triturado, negro pimienta, comino y la sal en ella.
- # Mientras tanto, poner la harina, el huevo y la sal en un tazón profundo. Añadir agua hasta que llegue a la consistencia suave masa, y revuelva bien.
- # Mantenga el colador sobre la sopa hirviendo, y se vierte la masa en el colador para poder incluirlo en la sopa como gotas.
- # Cuando la masa de piezas empiezan a permanecer más de la sopa, esto significa que la sopa se cocina. (Finamente trituradas 2 dientes de ajo se puede añadir en la sopa de cebolla también.). Servir caliente.

**Nota:** es Goulash Sopa de Hungría, que también puede ser plato principal.