



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

## Sopa de arroz con almendras

Bademli Piring Çorbası



1 vaso de arroz  
1/2 vaso de almendras  
1 cebolla mediana  
1 cucharada de mantequilla  
1/2 vaso de leche  
1 banano mediano pimienta  
1 tomate mediano  
2 - 3 tallos de perejil  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
2 cucharadita de sal  
6 vaso de caldo o agua

# Lavar el arroz, y colocarlo en una olla profunda, agregue 4 vaso de agua sobre él. Cook es a fuego medio, hasta que el arroz pierda su forma original.

# Descanso no tostado almendras en agua caliente y, a continuación, pelar la piel de su interior. Mezcla o la libra de almendras, hasta las piezas para el arroz llegue a su tamaño.

# Ponga la mantequilla en la olla, que desea cocinar la sopa, y derrite la mantequilla a fuego mediano. A continuación, agregue la cebolla picada en el mismo, cocine hasta que la cebolla ablanda.

# Añadir finamente en rodajas de pimienta plátano, machacados almendras, trocitos de tomate en la mezcla, respectivamente, y 5 minutos las pausas después de cada adición. Añadir 6 vaso de agua también.

# Hervir los ingredientes durante 15 minutos como mínimo. Vierta el arroz hervido en la sopa con el agua hirviendo. Después de la ebullición es un vaivén, mientras que más, agregar sal, pimienta negro y la leche en ella.

# No hierva la sopa demasiado largo. En caso contrario, la leche va a mal. Agregar en eldo finamente en rodajas en ella, por último, y remover la sopa. Introducir la sopa en tazones, cuando está caliente.

Nota: Sopa de arroz con almendras es de Rumelia.