



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

Terviye Sopa

Terviye Çorbası



1 cebolla pequeña
1 vaso de fideos
6 cucharadas de aceite vegetal
8 vaso de caldo o agua
2 cucharadita de sal
1 cucharada de menta seca

De Enlace:
1 vaso de yogurt
1 huevo
4 dientes de ajo
1 vaso de agua
1+1/2 cucharadas de harina

Dice la cebolla finamente y asado con aceite vegetal. A continuación, añadir fideos en ella y sofría la mezcla por un tiempo.

Añadir 8 vaso de caldo caliente o agua en ella y cocine la mezcla, fideos hasta que la suaviza.

Mientras tanto, preparar el enlace. Ponga yogurt, el huevo, el ajo triturado, harina y agua fría en un bol y batir esta mezcla por un tenedor o un batidor, hasta que smoothens.

Verter el preparado de enlace en la sopa lentamente por la sopa revolviendo constantemente, y también espolvoree sal.

Cuando la sopa alcanza a la temperatura de ebullición revolviendo constantemente, a su vez el calor a bajo y cocine por 5 minutos más.

Por último, agregar la menta seca en el mismo y eliminar la olla de la estufa. Servir caliente.

Nota: Terviye es el nombre de la víspera de la fiesta de sacrificio de la víspera. Esto significa que "la reserva de agua".