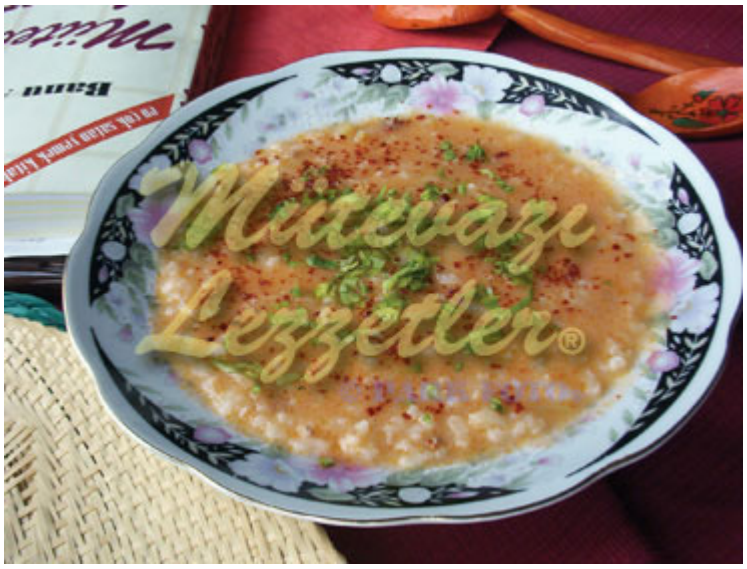
Sopa de kendim

Kendim Çorbası



1 cebolla pequeña
2 pimientos verdes largos
2 tomates
1 cucharada de pasta de tomate
1/3 vaso de fideos vermicelli
7 cucharadas de aceite vegetal
1 huevo
1+1/2 cucharadas de harina
Jugo de medio limón
1+1/2 cucharadita de sal
6 vaso de agua
1-2 tallos de perejil

Ralle la cebolla, asado con aceite durante un tiempo.
Añadir tan finamente rebanadas pimienta sobre él.
Cuando la pimienta rebanadas de suavizar, agregar pasta de tomate, fideos vermicelli, y los tomates rallados.
Mezclar estos ingredientes, y añadir 6 tazas de agua en la mezcla.
Cuando los fideos cocidos se hacen tibia la mezcla de harina, jugo de limón y huevo y añadir en la sopa, removiendo de hervir.
Hierva durante 5 minutos de agitación.
Retire de la estufa, ponga la sopa en tazones, espolvorear el perejil finamente rebanado todo y servir.

Nota: Puede agregar el arroz en lugar de fideos fideos en la sopa con la misma medida.