



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

Sopa de Cebolla

Soğan Çorbası



4 cebollas medianas
10 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de harina
6 vaso de salsa o caldo de pollo
1+1/2 cucharadita de sal
1/3 vaso de queso rallado kashar

- # Dice la cebolla finamente, agregar que en el aceite de freír en la olla y freír.
- # Añadir 2 cucharadas de harina a la cebolla frita, y sofria a lo largo de fuego lento durante unos 1-2 minutos.
- # Añadir la salsa a la mezcla, espolvoree sal, y el lugar en la olla fuego lento, cocinar durante 1 hora.
- # Llenar la sopa caliente en cuencos y espolvorear 1 pizca rallada kashar para cada plato.

Nota: la sopa de cebolla es una antigua receta de Francia.