Sopa de Pastoral

Pastörel Çorba

3/4 vaso de dulce icker
3/4 vaso de guisantes verdes
200 gramos cubos de vacuno
6 cucharadas de aceite vegetal
1 cebolla pequeña
1 pimiento verde largo, pequeño tamaño
1 vaso de yogur
1 huevo
5 cucharadas de harina
1 cucharada de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
7 vaso de agua
5 tallos de perejil

Ponga el aceite en una olla, a su vez el calor a mediano, cuando el petróleo obtener al rojo vivo un poco añadir la ternera cubos, cocinar hasta que da su salsa y empapa de nuevo.
Añadir finamente rebanada de cebolla y pimiento en el vacuno cubos, sofría por un tiempo y, a continuación, añadir ickers hervida y guisantes, remover.
Añadir 6 tazas de agua y hervir.
Ponga 1 taza de yogur en un recipiente profundo, agregue 1 taza restante de agua, harina, sal y huevos, y bata bien la mezcla.
Vierta esta mezcla en la sopa hirviendo lentamente por la sopa revolviendo constantemente durante la adición.
Después de añadir todos los ingredientes de la sopa hierva durante 5 minutos más de revolviendo constantemente.
Añadir el perejil finamente cortado en lonchas y negro pimienta en la sopa, después de extraerlo de la estufa. Servir bien caliente.

Nota: Si no puede encontrar fresco ickers, puede utilizar también ickers secos, pero en ese caso, debería hervir durante mucho tiempo.