



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

Fácil sopa de callos

Yalancı İşkembe Çorbası



500 gramos de pechuga de pollo deshuesada
8 vaso de agua
1/2 vaso de aceite de girasol

Para el enlace:
2+1/2 vaso de yogurt
3/4 vaso de harina
7 dientes de ajo
1+1/2 cucharadita de sal

Para la parte superior:
7 cucharadas de vinagre
Pimiento rojo machacado

Ponga la pechuga de pollo en la olla, y agregar 8 vaso de agua sobre él. Hervir que, hasta que el pollo se convierte en cocinarse.

Cuando el pollo y el caldo de pollo enfríe, preparar el enlace. Aplastar los dientes de ajo con un poco de sal, yogurt y poner en una olla. Añadir el ajo triturado, harina y enfriado el caldo de pollo en ella, añadir el aceite vegetal también. Antes de colocar la olla sobre el calor, la mezcla por un batidor.

Coloque la olla a fuego medio, y revuelva la mezcla constantemente. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, añadir caldo de pollo recogió y la sal en ella. Hervir durante 10 minutos más.

Introducir el fácil caliente sopa de callos en los tazones, para todo el vinagre y espolvorear la pimienta roja triturada también.

Nota: Si usted vierta el caldo caliente de pollo en el yogur, puede ir a mal.