



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

Frescas Tarhana Sopa

Taze Tarhana Çorbası



- 4 vaso de leche
- 2 vaso de yogur
- 4 cucharadas de harina
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharada de pasta de pimiento
- 1 huevo
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina
- 1 cucharadita de sal

- # Asado de la harina con la mantequilla durante un tiempo y retirar de la estufa.
- # Cuando los resfriados agregar pastas de harina y yogur, la mezcla de un tenedor o batidor.
- # Agregar el huevo, la sal, la leche y el caldo si tiene.
- # Ponga en el calor de nuevo.
- # Añadir agua hasta que quede un poco espesa consistencia.
- # Remover hasta que empiece a hervir.
- # Sirva caliente.

Nota: Puede adornar la sopa con menta seca.