



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

Borc Sopa

Borç Çorbası



3 cucharadas de aceite vegetal
1/2 apio
1 cebolla
1 zanahoria
1 remolacha roja
1/4 de col roja
1 puerro
50 gramos de sustituto de carne
1 papa
1 cucharada de pasta de tomate
6 vaso de caldo
1/2 vaso de agua caliente
1 cucharada de fécula
2 cucharadita de sal

- # Hacer el aceite de calor y agregar la carne que se corta en trozos pequeños, cocinero.
- # Tajada de todas las hortalizas, como del tamaño de fósforos.
- # A primera añada la pasta a la carne. Luego agregue el apio y la zanahoria, cocinar por 5 minutos. Y, a continuación, añadir la cebolla, repollo, la remolacha y la papa y cocine por 5 minutos más. Añadir sal.
- # Añadir 6 vaso de caldo o agua hirviendo sobre las verduras y cocinar durante 25 minutos más.
- # Justo antes de que estén cocidas, disolver 1 cucharada de almidón en 1/2 vaso de agua caliente y agregar algo de sopa de sobre, mezcla, y luego añadir en la sopa poco a poco.
- # Después de añadir el almidón, hervir durante 5 minutos y retirar de la estufa.

Nota: Otro método para cocinar esta sopa; hervir las verduras, mezcla, y luego añadir a la carne. Para que disfrute de un buen caldo. Borc Sopa de Rusia.