



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

Sopa de harina

Un Çorbasi



1 vaso de harina
1 cucharada de mantequilla
6 cucharadas de aceite vegetal
3 tomates, de tamaño medio
1 vaso de leche
1 huevo
10 vaso de caldo o agua
2 cucharadita de sal

- # En primer lugar, la reja de tomates finamente, ceba y emitir el resto de los tomates de distancia.
- # Ponga el aceite vegetal en la olla y coloque la olla a fuego mediano. Cuando el petróleo se convierte en caliente añadir la harina cernida en el asado y por removiendo constantemente, hasta que se convierte en rosa.
- # Después de asar la harina, apagar el calor. Mientras tanto, bata la leche y el huevo en un tazón para su uso posterior.
- # Añadir el zumo de tomate preparado en la tibia tostado y mezcla de la harina que, a su vez en el calor de nuevo.
- # Añadir la mezcla de la leche y el huevo en la mezcla de urgencia y seguir revolviendo la mezcla.
- # Añadir el caldo o el agua en la sopa antes de que se convierte en totalmente caliente. Hierva por revolviendo constantemente.
- # Añadir la sal en ella, y hervir 1 o 2 minutos más. Servir caliente.

Nota: La medición del caldo o el agua puede ser parece demasiado para la sopa, pero se evapora durante la cocción y se vuelve a la normalidad.