



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

---

## Sopa de Boda

Düğün Çorbası



300 gramos cordero  
1 cucharada de cebolla picada finamente  
1 huevo  
3+1/2 cucharadas de harina  
1 vaso de yogurt  
7 vaso de agua  
2 cucharadita de sal

Para la parte superior:  
5 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharadita de pimienta roja triturada

- # Ponga el cordero, que es finamente cortada en cuadritos, en la olla. Agregar la cebolla finamente cortada en cuadritos y agregue 7 vaso de agua en la olla también. Hierva la mezcla un poco más largo de lo normal.
- # Si utiliza olla de presión, a su vez el calor a la baja cuando llega a la mezcla a ebullición y hervir por 17 minutos más de calor más bajo.
- # Que el hervido mezcla se enfríe.
- # Ponga el yogurt, huevo, harina, sal y 1 vaso de caldo caliente del cordero hervido, en un tazón profundo. Mezclar o batir que, hasta que smoothens.
- # Preparado Añadir la mezcla de yogur en la mezcla hervida de cordero muy lentamente, mientras se mezcla constantemente.
- # Coloque la olla a fuego medio, agitar la misma. Cuando se llega al punto de ebullición, a su vez el calor a bajo y cocine por 5 minutos más.
- # Vierta la mezcla en los cuencos mientras está todavía caliente. Vierta la mezcla del aceite caliente y pimienta roja triturada todo la sopa en los cuencos. Servir caliente.

**Nota:** Originalmente, no hay cebolla en la receta de la sopa de boda. Pero en esta receta se utiliza, porque da un buen gusto por la carne con punto de ebullición.