



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

---

## Sopa de yogurt

Yoğurt Çorbası



3 vaso de yogurt  
1 huevo  
1/3 vaso de harina  
7 vaso de agua  
1 caldo  
2 cucharadita de sal

Para la parte superior:  
4 cucharadas de aceite de girasol  
1/2 cucharadas de pimienta roja triturado

- # Batir la mezcla del yogur, huevo, harina y sal por un batidor en una olla, que no es de aluminio.
- # Añadir el agua hirviendo en la mezcla muy lentamente mientras se agita la mezcla. Batir o mezcla para suavizar, antes de la puesta en el calor.
- # Ponga la sopa a fuego mediano. Cook por revolviendo constantemente. Cuando se llega a la temperatura de ebullición, agregar la astillas caldos en ella.
- # Gire el calor a la baja. Hervir durante 5 minutos más. Retire de la estufa y se vierte en los tazones, si bien aún está caliente. Vierta la mezcla de aceite caliente y pimienta roja triturado todo la sopa antes de servir la misma.

**Nota:** Si desea utilizar yogurt colado en esta sopa, que debe aumentar la medida de la sal un poco.