



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

Sopa de Yayla

Yayla Çorbası



5 cucharadas de arroz
2 vaso de yogur
8 vaso de agua
2 cucharadas de harina
7 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta roja triturados
1 cucharada de menta seca
1+1/2 cucharadita de sal

- # Hervir el arroz con un poco de agua.
- # Agregar 8 vaso de agua y hervir por un tiempo.
- # En el interin mezcla el yogur con la harina.
- # Añadir algunas agua hirviendo en la mezcla de calentamiento.
- # Añadir la mezcla caliente a la mezcla lentamente con el arroz, añadir sal.
- # Espere a que un par de veces después de que empiece a hervir.
- # Hacer el aceite al rojo vivo con pimienta roja triturado y menta seca.
- # Vierta esta mezcla en caliente de color rojo en toda la sopa. Sirva caliente.

Nota: también puede agregar 1 huevo en la mezcla de yogur.