



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

---

## Sopa de sémola

İrmik Çorbası



1 vaso de sémola, para halva  
3 tomates de tamaño mediano  
6 cucharadas de aceite vegetal  
8 vaso de caldo  
2 cucharadita de sal

De Enlace:  
1/2 vaso de leche  
1 huevo

- # Rallar los tomates y ponerlos en una olla pequeña. Añadir 1 cucharadita de sal en la olla, cocinar OVE fuego lento hasta que el color de la mezcla cambios.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla y caliente a fuego mediano. Luego, agregar la sémola en la mezcla. Asado por revolviendo constantemente, hasta que el color de la sémola se convierte en el blanco.
- # Agregue el puré de tomate cocido en la sémola y sofría por un tiempo. A continuación, añadir el caldo en ella y cocine a lo largo de bajo calor durante unos 10 minutos.
- # Mientras tanto, bata la mezcla de leche y huevo hasta que smoothens. Tomar 1 o 2 cucharadas de sopa hirviendo de la olla y agregar en la mezcla de la leche y el huevo para que sea cálido. A continuación, añadir esta mezcla a la sopa muy lentamente.
- # Espolvorear el resto de sal 1 cucharadita de todo, agitar hasta que el enlace se disuelve en la sopa homogénea. Hervir el caldo durante 5 minutos más y después de sacarlo de la estufa.
- # Introducir la sopa en los cuencos y adornar con perejil o eneldo, si lo desea.

**Nota:** pasta de tomate puede utilizarse en lugar de tomates. En ese caso, hacer 1 cucharada de pasta de disolver en 1 vaso de agua y cocine a lo largo de baja antes de añadir el calor en la mezcla.