



Sopa de Tártaro

Tatar Çorbası



1 cucharada de harina
1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharada de pasta de tomate
1 vaso de agua
1+1/2 cucharadita de sal
1+1/2 cucharadita de menta seca
1 vaso de yogurt

Para la masa:
2 vaso de harina
1 huevo
1/2 cucharadita de sal
Suficiente agua

Para llenado:
100 gramos carne molida
1 cebolla pequeña
3 cucharadas de aceite vegetal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal

Preparar la masa en la primera. Poner 1+1/2 vaso de harina en un bol profundo, hacer una piscina en el medio, romper los huevos en la piscina, agregar la sal sobre ella. Al añadir el resto de 1/2 vaso de harina y agua caliente, hacer llegar a la masa el derecho a la coherencia.

Cubra la masa y el resto para media hora, mientras tanto prepare el relleno. Ponga el aceite vegetal en un sartén de teflón cubierto y que hacer en caliente. Agregar la cebolla finamente cortada en cuadritos en el mismo. Cuando se ablanda la cebolla, agregar la carne molida en la misma. Cuando la carne absorbe totalmente el caldo, agregue la sal y la pimienta en negro y quitar la sartén de la estufa.

Después de descansar la masa durante media hora, se divide en 2 pedazos iguales. Rollo de cada una de las piezas de masa por un rodillo como poco como puedas. Ponga uno de los laminados en masa de piezas de lado y luego coloque la carne del tamaño de garbanzo mezclas en el resto de la masa pieza con algunos espacios entre cada una de las piezas de carne. Cubra la masa restante pieza más de la primera, después de colocar la totalidad de la mezcla de carne.

Cortar la masa preparada por capas de un cuchillo en cuadrados por conseguir la carne piezas estancia en el centro de los cuadrados.

Descanso las piezas durante un tiempo para secar las piezas de carne en ellos. Ponga 1/3 vaso de aceite vegetal en una olla y dejar caliente. A continuación, añadir la harina en ella y asado, hasta el olor de la harina se va totalmente. Añadir la pasta de tomate y menta seca en él y sofría por un tiempo más.

Añadir 10 vaso de agua caliente a la mezcla cuidadosamente. Añadir 1 1/2 cucharadita de sal. Cuando la mezcla alcanza a punto de ebullición, agregar la pasta preparada piezas en el mismo.

Mientras tanto, batir el yogur con 1 vaso de agua. Tome 1/2 vaso de sopa de la olla y agregar en la mezcla de yogur y el agua, para que sea cálido. Cuando la masa de piezas empiezan a estar en la superficie de la sopa, añadir la mezcla de yogur en el mismo. Hervir durante 5 minutos más y, a continuación, quitar de la estufa.

Nota: tártaro sopa debe estar preparado justo antes de la porción. Debido a descansar demasiado, hace que la carne en pedazos la masa piezas desaparecen.