



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

## Sultan el Hijo de la Sopa

### Şehzade Çorbası



2 vaso de almendras  
2 vaso de leche  
2 cucharadas de mantequilla  
1 vaso de harina  
8 vaso de caldo  
2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para la parte superior:  
8 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharadita de pimienta roja triturada  
En rodajas 1 cucharada de perejil

- # Hervir las almendras por un tiempo corto y, a continuación, decorticate su interior la piel. Añadir la leche de mezcla y la mezcla a su vez a puré.
- # Ponga la mantequilla y la harina en una olla y revuelva a lo largo de mediano calor constantemente. Mantener a lo largo de los heati hasta el color de la harina oscurece un poco.
- # Añadir el caldo en el tostado de harina y hervir por mantenimiento de agitación.
- # Añadir la mezcla de almendra y leche en ella, añadir sal y pimienta negro también. Cook es a fuego medio revolviendo de vez en cuando.
- # Cuando la sopa alcanza a la temperatura de ebullición, a su vez el calor a bajo y cocinar la sopa más bajos de calor durante 10 minutos más.
- # Preparar la mezcla de la parte superior mientras tanto. Ponga el aceite vegetal triturado y pimienta roja en una sartén. Cuando el color del aceite se convierte en rojo, eliminar la sartén de la estufa y agregue el perejil finamente troceados en ella.
- # Introducir la sopa de cocido en los tazones y vierta la mezcla de pimienta rojo triturado todo la sopa y, a continuación, servir calientes.

**Nota:** Esta sopa se cocina para fiestas de la circuncisión del Príncipe y el Príncipe Selim Beyazid, hijos de Kanuni Sultan Suleyman, en 1539 en la primera vez.