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 pimiento rojo 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 pimiento 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.