



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

Sopa de pies de cordero

Paça Çorbası



10 pies de cordero
1/3 vaso de harina
1/3 vaso de aceite de girasol
4 dientes de ajo
8 vaso de agua
2 cucharadita de sal

Para la parte superior:
1 vaso de vinagre
Ajos 1 balón
1/2 cucharadita de sal

- # Corte el comienzo de los cabellos entre las uñas de las ovejas en los pies. Mantenga las uñas de los pies más de calor por un tiempo más bajo de calor.
- # Ponga el cordero preparado pies en un recipiente profundo que está lleno de agua. RET ellos la noche a la mañana.
- # El día después, vierta el agua fuera, que los pies estancia pulg Lavar bien los pies. Coloque en la olla a presión y añadir 4 dientes de ajo y 8 vaso de agua sobre ellos. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, cocinar por 1 hora más por lo menos. (Usted debe hervir la mezcla en la olla a presión definitivamente.)
- # Los pies deben suave para quitar los huesos. Luego vierta la mezcla en un colador, que se encuentra en un tazón. Elige la totalidad de la carne, hasta la eliminación de todos los huesos en ellos. Si la carne piezas parecen grandes, recogerlos en trozos pequeños.
- # Ponga el aceite de girasol y la harina en una olla, que asado a fuego medio hasta que el color de la harina oscurece un poco.
- # Agregue el caldo colado de los pies encima de él totalmente. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, añadir pies de la recogida de piezas y la sal en ella también.
- # Cook la sopa durante 10 minutos más. Mientras tanto, libra una pelota de ajo con 1/2 cucharadita de sal. Añadir el vinagre y mezclar.
- # Introducir la sopa de cocido en los tazones, verter 1 cucharadita de la mezcla de ajo y vinagre todo sobre cada uno de la sopa en el cuenco.

Nota: Es difícil de digerir el cordero pies a causa de la gelatina en ella. Por eso, usted no debe comer demasiado, aunque es muy de buen gusto.