



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

Sopa de Leche

Süt Çorbası



1/3 vaso de arroz
5 vaso de leche
3 vaso de agua
2 cucharadas de harina
1+1/2 cucharadita de sal

Para Aderezo:
1 cucharadita de pimienta roja triturada

- # Lavar el arroz con demasiada agua y el lugar en el bote.
- # Agregar 3 vaso de agua y cocinar sobre fuego lento sin cubrir la tapa, hasta ablandar el arroz y perder su forma original.
- # Retire el arroz hervido de la estufa y el resto a temperatura ambiente durante media hora para que sea cálido.
- # Mientras tanto, mezclar la leche fría con la sal y la harina en un tazón aparte.
- # Vierta la mezcla de leche caliente en el arroz y revuelva lentamente la nueva mezcla.
- # Cook la nueva mezcla a fuego medio revolviendo de que cada cierto tiempo para evitar que se adhieran entre sí.
- # Después de la sopa hirviendo durante un tiempo, cuando llegue a la temperatura de ebullición, en llenar un profundo bol o plato.
- # Espolvorear pimienta roja triturado todo y servir caliente.

Nota: La causa de hervir el arroz con agua para disminuir la cantidad de la leche para la sopa. Sin embargo, puede hervir el arroz con leche también.