



## Sopa de Maíz

Mısır Çorbası



4 fresca callos  
4 de tamaño medio, tomates maduros  
1/2 pimiento rojo grande  
2 pimientos verdes largo  
4 cucharadas de aceite vegetal  
6 vaso de agua  
4 vaso de caldo  
2 cucharadita de sal

Para el enlace:  
El jugo de un limón  
1 cucharada de harina

- # Obtener el ickers por un cuchillo. Ponga en una olla, y añadir 6 vaso de agua en ella, hervir hasta que el ickers suavizar.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla y dejar caliente. A continuación, añadir finamente en rodajas de pimiento rojo y pimiento verde largo.
- # Cuando los pimientos suavizar, añadir el pelado y el tomate picado en el mismo. Cocine hasta que la salsa de tomate llega a la consistencia de pasta.
- # Vierta el ickers hervido con su agua en la mezcla de tomate y agregar sal. Cubra la tapa de la olla y cocine durante aproximadamente 25-30 minutos.
- # Al final del tiempo de cocción, añadir 4 vaso de caldo caliente en la mezcla, y hervir por 55 minutos más.
- # Mientras tanto, bata la mezcla de harina y jugo de limón bien. Agregar 1/2 vaso de sopa hirviendo en esta mezcla.
- # Vierta esta mezcla en la cocina sopa a la vez y revuelva con urgencia.
- # Cook la sopa más bajos de calor durante 10 minutos agitando por que cada cierto tiempo y, a continuación, quitar de la estufa. Cubra la tapa y el resto por un tiempo y, a continuación, servir caliente.

**Nota:** La frescura del maíz aumenta el sabor de la sopa. Los callos con grandes ickers se aconseja.