



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

Sopa de Arafat

Arafat Çorbası



2 muslos de pollo
1 tomate
5 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de harina
1+1/2 vaso de garbanzos
2 vaso de yogurt
4 dientes de ajo
1 cucharadita de sal
1 cucharada de menta seca
8 vaso de agua

Para las pelotas:
1 vaso de bulgur fino
5/6 vaso de agua caliente
1/2 cucharadita de comino
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cebolla pequeña
1 cucharadita de sal
1/3 vaso de harina

Lavar los garbanzos y el resto en agua limpia de la noche a la mañana. Al día siguiente, hervir hasta que ablande.

Añadir 8 vaso de agua en el muslos de pollo y deje hervir.

Añadir 5/6 vaso de agua caliente en el bulgur, el descanso por 10 minutos. Y, a continuación, añadir la cebolla rallada, comino, sal, pimienta y negro aplastado pimienta rojo sobre el mismo.

Comience a amasar la mezcla. Añadir la harina poco a poco durante el amasado. Hacer llegar la mezcla a la derecha la coherencia, sin pegar a sus manos.

Pick piezas, cada uno de ellos es más grande que el nogal, de la masa y el rollo de ellos. Coloque las bolas en un plato, que contiene algunos de harina sobre ella, y agitar la placa para cubrir las bolas con harina.

Quitar los huesos de los muslos de pollo y recoger los muslos demasiado en pedazos pequeños.

Ponga el aceite vegetal en una olla y dejar caliente. A continuación, añadir la harina y el asado la mezcla durante unos 2-3 minutos y, a continuación, añadir el tomate rallado sobre ella.

Sofría la mezcla durante unos 1-2 minutos más. Añadir el agua que hierve en los muslos, en la mezcla a la vez y añadir el preparado pelotas también.

10 minutos más tarde, añadir el muslo recogido piezas y cocido de garbanzo sobre el mismo.

Mientras tanto, bata la mezcla de yogur, ajo machacados y 1 vaso de agua. Cuando la sopa alcanza a la temperatura de ebullición, añadir esta mezcla a la sopa poco a poco y espolvorear sal. Cook por 5 minutos más por agitación.

Espolvorear la menta seca, por último, agitar y remover la olla de la estufa y servir caliente.

Nota: La mezcla de yogur puede añadirse a la sopa de Arafat durante la prestación del servicio, sin cocinar.