



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

Sopa de champiñón

Mantar Çorbasi



250 gramos de setas
1/3 vaso de aceite vegetal
4-5 cucharadas de harina
4 vaso de caldo
1 cucharadita de sal
Jugo de medio limón

- # Lavar los champiñones y hervir en el 1/2 litro de agua hirviendo con limón, guarde las formas de las setas.
- # Asar la harina con el aceite hasta que se convierte en rosa.
- # Añadir la salsa sobre el mismo, y hervir durante un tiempo.
- # Añadir los champiñones finamente rebanados en la caldo hirviendo.
- # Hierva por un rato, y luego añadir la sal.
- # Servir bien caliente.

Nota: Puede agregar finamente rebanadas de pollo en la sopa también.