



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

Sopa de patata

Patates Çorbasi



Sopa de patata (Patates Çorbasi)

4 patatas medianas
1 cebolla grande
1 pieza de pollo
1 cucharada de mantequilla
6 vaso de agua

Para el enlace:
1 huevo
1 cucharada de harina
2 vaso de leche
3 cucharadita de sal

- # Lavar las patatas, pelar y cortar en algunas piezas, y el lugar en una olla. Añadir la cebolla cortada en cuadritos sobre el mismo.
- # Añadir 6 vaso de agua y cocinar la mezcla hasta que la patata suaviza.
- # Hervir pieza de pollo con 2 vaso de agua en una olla.
- # Cuando la mezcla de patata suaviza la mezcla se convierte en puré.
- # Ponga el puré en una olla, y añadir la carne de pollo, que es captada en trozos, añadir la mantequilla también. Sofría que a fuego medio, durante un tiempo. A continuación, añadir 6 vaso de agua hirviendo de la de pollo en ella.
- # Agregue el enlace de la mezcla de leche, yema de huevo, harina y sal en la mezcla lentamente y que mientras tanto revuelo.
- # Cook la sopa durante unos minutos más, cuando llegue a la temperatura de ebullición. Theni sacarlo de la estufa.
- # Introducir en la placa de servicio y adornar con el pimiento rojo triturado.

Nota: puede ser la patata rallada, y luego hervido también. Si utiliza este método, no hay necesidad de mezcla más tarde.