



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

---

## Sopa de Say

Say Çorbası



1 vaso de garbanzos  
2 hojas grandes de repollo  
1 cebolla pequeña  
4 vaso de agua o caldo  
1 cucharada de mantequilla  
1+1/2 cucharadita de sal

Para la parte superior:  
1 vaso de queso rallado kasar

- # Descanso los garbanzos en agua durante la noche a la mañana. El día después de que hierva. Cortar el repollo en hojas de algunas piezas y cortar la cebolla también en algunas piezas.
- # Ponga el preparado los ingredientes en la licuadora, agregue 1 vaso de agua en la mezcla y mezcla hasta que se convierte en puré.
- # Ponga la mezcla preparada en la olla y añadir 3 vaso de agua sobre él. Coloque la olla a fuego mediano.
- # Cook por la mezcla revolviendo ocasionalmente. Cuando la sopa alcanza a la temperatura de ebullición, a su vez el calor a la baja, añadir la mantequilla y la sal en ella.
- # Después de cocinar la sopa durante 5 minutos, retire la olla de la estufa y llenar la sopa en tazones profundos o placas de profundidad.
- # Espolvoree el queso rallado kasar todo, y luego su servicio.

**Nota:** 1 vaso de garbanzos secos a su vez, 2 vaso de garbanzos, a causa de la creciente durante la cocción.