



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

Sopa de coliflor

Karnabahar Çorbası



1 vaso de coliflor
3 cucharadas de harina
5 cucharadas de aceite de girasol
6 vaso de agua o caldo
2 cucharadita de sal

Para el enlace:
1 vaso de leche
1 huevo
El jugo de medio limón

Para la parte superior:
7 - 8 tallos de perejil
1 cucharadita de pimienta roja triturada

- # Hervir la coliflor y la tensión que .. Masa por un tenedor o mezcla para convertirla en puré.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla y coloque la olla a fuego mediano. Cuando el aceite se caliente, añadir la harina en ella.
- # Asado por la harina revolviendo constantemente, hasta que se convierte en rosa.
- # Agregue el puré de coliflor en la harina. Después de sauténg por un tiempo, añadir 6 vaso de caldo o agua sobre el mismo.
- # Mientras tanto, preparar el enlace. Batir la mezcla de huevo, jugo de limón y la leche en un tazón profundo.
- # Ponga 1/2 vaso de sopa en el enlace del tazón para que el enlace más cálidas. A continuación, vierta el enlace en la sopa muy lentamente, agitando constantemente la sopa.
- # Por último, añadir la sal en la sopa. Cook por un tiempo más, después de que llegue a la temperatura de ebullición.
- # Introducir la sopa en los platos de servicio o cuencos, espolvorear en rodajas eneldo y la pimienta roja triturado todo y servir caliente.

Nota: La patria de la coliflor es del Mediterráneo Oriental.