



## Sopa de aristócrata

Aristokrat Çorbası



1 apio pequeño  
1 papa mediana  
1 zanahoria mediana  
1 cebolla mediana  
250 gramos de carne de pollo deshuesada  
1/3 vaso de aceite vegetal  
7 vaso de caldo de pollo  
2 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta negro

Para el enlace:  
1 huevo  
El jugo de 1 limón  
2 cucharadas de harina  
1 vaso de caldo de pollo

- # Ponga el aceite en una olla y dejar caliente. A continuación, añadir la cebolla en cubitos y la cebolla asada.
- # Añadir la zanahoria cortada en cuadritos, el apio y la patata a la cebolla, respectivamente. Sofría hasta que la mezcla de los ingredientes a su vez, transparente.
- # Añadir 7 cucharadas de caldo de pollo a las verduras y esperar hasta que la mezcla llegue a la temperatura de ebullición.
- # Mientras tanto, escoger el pollo cocido en trozos pequeños. Cuando la mezcla de verduras llega a la temperatura de ebullición, añadir el pollo en ella.
- # Batir la mezcla de harina, huevo, caldo de pollo y jugo de limón en un tazón profundo, y añadir algunos sopa hirviendo en la mezcla también para que sea más cálido también.
- # Vierta el enlace en la sopa a la vez y remover la sopa.
- # Por último, añadir negro pimienta y la sal también en la mezcla. Encienda el calor a bajo y cocinar la sopa durante 5 minutos más.
- # Servir caliente, justo después de la eliminación de la estufa.

Nota: En general, sólo la yema del huevo se utiliza para la preparación de enlace. Porque, si no se revuelva la mezcla así, habrá pequeñas bolas en el mismo. Sin embargo, si usted puede batir bien, puede usar todo el huevo también.