



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

Sopa de apio

Kereviz Çorbası



3 medium apios
1 cebolla pequeña
5 vaso de agua o caldo
7 cucharadas de aceite de girasol
1+1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro

Para el enlace:
1 cucharada de harina
El jugo de un limón grande
1 huevo

Para Aderezo:
2 - 3 tallos de perejil

- # Lavar el apio, decorticate y les dice. Pell y la cebolla finamente dados que.
- # Ponga aceite de girasol en la olla y caliente a fuego mediano. Luego, agregue el apio y la cebolla en ella. Asado de la mezcla, hasta que el celeries a su vez, transparente.
- # Agregar 5 vaso de agua o caldo en el asado hortalizas. Cocine la mezcla, hasta que el celeries suavizar totalmente a fuego mediano. (Acerca de 20-25 minutos).
- # Mientras tanto, preparar el enlace de la sopa. Batir la mezcla de jugo de limón, harina y huevo en un tazón.
- # Agregue el enlace en la cocina sopa a la vez y remover la sopa con urgencia.
- # Revuelva la sopa constantemente hasta que llegue a la temperatura de ebullición. Luego, a su vez el calor a la baja, y añadir la sal en ella. Cocinar por 5 minutos más removiendo de vez en cuando.
- # Añada la pimienta negro en la sopa, antes de retirar de la estufa. Introducir en servicio paltos y adornar con rodajas de perejil.

Nota: Apio incluye B y C, vitaminas, un exceso de hierro, yodo, manganeso y fosfato.