División de cereales

Göce Aşı



1 vaso de trigo
1 vaso de lentejas verdes
1/2 vaso de maíz secas
1 cebolla mediana
1 huevo
1/3 vaso de yogurt
1/3 vaso de aceite vegetal
2 cucharadas de pasta de tomate
2 cucharadita de sal
6 vaso de agua o caldo

Hervir el trigo, lenteja, maíz secos por separado en macetas, con al menos 3 veces de sus medidas de agua.
Sin embargo, añadir la cebolla finamente en rodajas en el agua de la lenteja, mientras que la ebullición.
Ponga la mitad de la de trigo hervido aparte, añadir 1 huevo, 1 / 3 vaso de yogurt, 1 / 3 vaso de aceite vegetal y pasta de tomate en él. La mezcla de trigo pieza, que dejar de lado hasta que se convierte en puré.
Ponga el maíz hervido, el trigo y el resto de la mezcla hervida de lentejas y cebolla en una olla con su agua hirviendo.
Añadir vaso de agua caliente o caldo sobre el mismo.
Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición a fuego medio, agregue la mezcla con huevos sobre él con urgencia por la mezcla revolviendo constantemente.
Cuando todos los ingredientes llega a la temperatura de ebullición, a su vez el calor a bajo y hierve la mezcla durante 5 minutos más. Luego de sacarlo de la estufa.
Introducir la sopa caliente en platos profundos o cuencos y servir caliente.

Nota: Se tarda demasiado tiempo para cocinar el maíz secas, así que usted puede utilizar 1 vaso fresca o enlatada maíz para ahorrar tiempo. Split de cereales de origen Anatolia Central.