



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

Siveydiz

Şiveydiz



250 gramos cubos de cordero
1 vaso de garbanzos
8 cebollas verdes
8 ajos frescos
6 vaso de caldo
2 cucharadita de sal

Para el enlace:
1+1/2 vaso de yogurt condensada
1+1/2 cucharadas de harina
1 huevo

Para la parte superior:
1/3 vaso de aceite de girasol
1 cucharada de menta seca

- # Hierva la mezcla de cubos de cordero y garbanzo, hasta que llegue a la derecha coherencia.
- # Hervir el verde en rodajas partes, cada pieza tiene 1 pulgada de longitud, de los ajos frescos en 5 vaso de agua durante 10 minutos. Añadir la cebolla verde pedazos, cada uno tiene 1 pulgada de longitud también, hervir durante aproximadamente 10-15 minutos más.
- # Ponga yogur, el huevo y la harina en una olla, agregar el caldo hervido en que poco a poco, y cocinar esta mezcla por un tiempo.
- # Añadir garbanzo y carne hervida en la mezcla de ajo fresco y cebolla, agregar el preparado de enlace también, espolvoree sal y cocine la mezcla a fuego mediano durante unos 10 minutos más ..
- # Fry la menta con aceite vegetal en una sartén, y verter todo sobre la sopa en los cuencos.

Nota: Siveydiz regional es la sopa de Gaziantep.