



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

Sopa de patata con Yogur

Yoğurtlu Patates Çorbası



500 gramos cubos de cordero
4 patatas medianas
4 vaso de yogurt
1+1/2 vaso de garbanzos
6 vaso de agua
2 cucharadita de sal
1 cucharada de mantequilla

Para la parte superior:
1/2 vaso de aceite vegetal
1 cucharada de menta seca

- # El cordero asado con cubos de mantequilla. Cuando la carne da su caldo y se empapa de nuevo, añadir hervida y tensas garbanzo y 6 vaso de agua en ella y dejar que hierva.
- # Cortar las patatas y añadir las piezas en la mezcla hirviendo.
- # Cuando la patata piezas suavizar, añadir sacudió la mezcla de 1 vaso de agua, sal y yogurt en la mezcla lentamente.
- # Revuelva la sopa constantemente, hasta que llegue a la temperatura de ebullición. Cook por 5 minutos, después de que llegue a la temperatura de ebullición.
- # Fry la menta seca con 1/2 vaso de aceite vegetal en una sartén, y se vierte esta mezcla sobre la sopa y remover la misma.
- # Servir caliente.

Nota: Sopa de Patata con yogurt es una deliciosa receta de la región de Gaziantep.