



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

Yuvalama

Yuvalama



250 gramos cubos de cordero
250 gramos terreno de carne de ternera
1/2 vaso de garbanzos
1/3 vaso de arroz
3 cebollas medianas
2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
7 vaso de agua
1/3 vaso de aceite vegetal

Para el enlace:
2 vaso de yogurt
1 huevo

Para la parte superior:
1 cucharada de menta seca
1/2 cucharadas de pimienta rojo triturado

- # Descanso el garbanzo y el arroz en cuencos separados, que están llenos de agua, por la noche a la mañana. El día después, la cepa de garbanzo y el arroz, la libra o sin mezcla de ebullición.
- # Añadir el garbanzo machacados, arroz, sal y pimienta negro en el suelo la carne y amasar la mezcla hasta que se convierte en homogéneo.
- # Pick nueces pequeñas piezas de la mezcla and roll entre ellos la palma de la mano, colocarlos en un banco plano para secar un poco.
- # Si bien los agrupamientos de descanso, ponga el aceite vegetal en una olla y dejar caliente. A continuación, agregue la cebolla cortada en cuadritos en el mismo.
- # Después de freír la cebolla, añadir el cordero en cubos y asado a fuego alto durante aproximadamente 5-6 minutos. Aumento de 7 tazas de agua en él y cocinar durante unos 25-30 minutos.
- # Añadir la agrupamientos en la sopa hirviendo y cocinar hasta que la agrupamientos comienzan a parecer sobre la superficie de la sopa.
- # Mientras tanto, preparar el enlace. Mezclar el yogur con el huevo, añadir 1 / 2 taza de sopa hirviendo sobre ella. Vierta este enlace en la sopa lentamente por la sopa revolviendo constantemente.
- # Hervir la sopa menos de 5 minutos, después de que llegue a la temperatura de ebullición. Entonces, retire la sopa de la estufa.
- # Adorne la sopa en una profunda servicio con placas de menta secas y trituradas pimienta rojo. Servir caliente.

Nota: El nombre original de esta sopa es "yuvarlama" como móvil. Sin embargo, se ha convertido en "yuvalama" por los años.