



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

Tutmac Sopa

Tutmaç Çorbasi



2 vaso de yogurt
1 vaso de garbanzos
1/2 vaso de harina
1 huevo
2 cucharadita de sal
7 vaso de caldo
2 vaso de agua

Para Tutmac:

1 vaso de su
Agua, tanto como la mezcla se pone en
1/2 cucharadita de sal

Para la parte superior:

1/3 vaso de aceite vegetal
1 cucharadita de pimienta roja triturada

- # Tutmac debe estar preparado días, y debe ser utilizado en seco para cocinar la sopa.
- # Para la preparación de la tutmac: ponga 1 vaso de agua en un recipiente profundo. Añadir la sal y añadir la harina poco a poco en ella, y hacer la mezcla se convierten en pasta dura.
- # Dividir la masa en 2 pedazos iguales and roll a cabo más de floured por un banco de rodillo con bajo espesor. Resto de la masa alrededor de 1 hora.
- # Corte el laminado de piezas de pasta en tiras, cada una de las tiras tiene 1/2 pulgada de ancho. Luego cortar las tiras en cuadrados. Tutmac el resto de piezas en un lugar seco por convertirlos en cada momento a alrededor de 3-4 días.
- # Ponga 2 vaso de yogur, 2 vaso de agua, 1 huevo y 1/2 vaso de harina en una olla. Luego, bata por un tenedor o batidor, hasta que se convierte en homogéneo.
- # Coloque la olla a fuego medio y hervir por revolviendo ocasionalmente.
- # Añadir 7 vaso de caldo en ella, cuando llegue a la temperatura de ebullición. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, añadir piezas tutmac seco, garbanzo hervida y la sal en ella.
- # Cuando la sopa alcanza a la temperatura de ebullición, a su vez el calor de menor grado. Hervir el caldo durante unos 7-8 minutos más y, a continuación, retirar la olla de la estufa.
- # Introducir la sopa caliente en una profunda servicio de platos, para la mezcla caliente de aceite vegetal y el pimienta rojo en polvo sobre la sopas.

Nota: Tutmac sopa es indecente a la ciudad de Bingol. Originalmente yagnibah se utiliza en lugar de pimienta como guarnición.