



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

Kastamonu estilo de la sopa de patata

Patates Paçası



4 patatas medianas
2 vaso de yogurt
2 huevos
7 dientes de ajo
4 vaso de agua
8 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadita de sal

Para la parte superior:
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1/3 vaso de aceite vegetal

Hervir las patatas, pelar y rallar ellos.

Ponga 8 cucharadas de aceite vegetal en una olla y caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la patata rallada en el mismo. Asado durante aproximadamente 5 minutos revolviendo constantemente.

Retire la olla del horno y dejar que la papa se enfríe. Mientras tanto, ponga el yogurt, huevo, ajo triturado, sal y 4 vaso de agua en un recipiente profundo, y batir bien esta mezcla.

Añadir la mezcla de yogur en el asado de patata y el lugar que más la olla de la estufa.

Cook por la sopa revolviendo constantemente, hasta que llegue a la temperatura de ebullición. Luego, a su vez el calor a bajo y cocinar la sopa durante 5 minutos más.

Introducir la sopa en una profunda y placa de servicio para el triturado frito pimienta roja en todo el sopas. Sirva la sopa caliente.

Nota: Esta es una de las sopas más populares de la ciudad, Kastamonu. El mundo famoso Taskopru ajo es chapada en Kastamonu región.