



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

Sopa de Arabia

Arabaşı



1 pequeño pollo
El jugo de un limón
10 vaso de agua
1+1/2 cucharadita de sal
1+1/2 cucharadita de triturado de pimiento dulce rojo

Para la masa:
4 vaso de harina
4 vaso de agua
1 cucharadita de sal

- # Limpie el pollo y ponerlo en una olla, añadir 10 vaso de agua y dejar hervir.
- # Mientras tanto, preparar la masa. Ponga la harina en un bol profundo, agregue la sal en ella y mezclar. Luego, agregue 4 vaso de agua en el que poco a poco mientras amasando la masa.
- # Vierta esta mezcla en el círculo húmedo en forma de bandeja de hornear. Y cocer en el horno, que es calentada a 365 F, durante 15 minutos. (La masa también puede ser cocinado en la estufa para hornear en lugar de leche como postre. Pero las pequeñas bolas de harinas puede llegar a ser en la masa durante la cocción, por lo que requiere experiencia para impedirlo.)
- # Cuando la masa-que se retira del horno-se enfría, quitar los huesos de el pollo y recogerlo en trozos pequeños.
- # Agregar pimiento rojo dulce en polvo, sal, jugo de limón y recogido en el pollo de caldo de pollo en la olla. Revuelva y cocine él, hasta que llegue a la temperatura de ebullición.
- # Introducir la sopa en un tamaño medio tazón profundo. Corte un pedazo de la mitad de la masa de laminados. (Pieza debe tener el mismo tamaño con la vaso.). Coloque el tazón en el agujero en el centro de la masa extenderá pieza.
- # Hacer algunos cortes en la masa por un cuchillo.
- # Puede cortar la masa en diagonal piezas también. A continuación, añadir en la sopa.

Nota: Hay algunas especiales de los festivales de comida árabe en el centro de Anatolia. Tradicionalmente, usted no debe comer esta sopa con pan, usted debe comer con la masa preparada.