



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

Sopa de tomate

Domates Çorbası



8 cucharadas de aceite vegetal
8 cucharadas de harina
3 tomates maduros
3 cucharadas de pasta de tomate
1 cebolla pequeña
1 pimiento verde largo
2 vaso de leche
9 vaso de caldo
3 cucharadita de sal

- # Asar la harina con el aceite, hasta que se convierte en rosa.
- # Añadir la cebolla finamente en rodajas y la pimienta en ella, asado y la cebolla hasta que se convierte en transparente.
- # Añadir los tomates rallados y pasta de tomate y cocinar 5 minutos más.
- # Por último agregar la leche y la caldo, la sal y la llovizna hervir por una vez.
- # Escurrir la sopa de cocido para que sea suave.
- # Cook por un tiempo después de drenaje y servir caliente.

Nota: No existe la cebolla y el pimiento Además en la sopa de hecho. Se utilizan para aromatizantes.