



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

## Sopa de El Cairo con enlace

Terbiyeli Kahire Çorbası



1 cebolla grande  
3 dientes de ajo  
1 / 3 vaso de aceite vegetal  
500 gramos hojas de espinaca  
2 cucharadas de arroz  
2 tomates medianos  
2 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta negro  
8 vaso de caldo o agua

Para el enlace:  
2/3 de vaso de leche  
2 cucharadas de harina  
1 huevo

# Dice la cebolla y el ajo finamente y asado con aceite de oliva, hasta que ablande.

# En primer lugar, añadir finamente rebanada hojas de espinaca, a continuación, añadir el tomate cortado en dados sobre ella.

# Cuando el color de las espinacas cambios un poco, añadir lavarse y tensas arroz, y añadir 8 vaso de agua o caldo en ella. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, a su vez el calor a bajo y cocine por unos 10 minutos más.

# Mientras tanto, preparar el enlace de la sopa. Batir la mezcla de leche, harina y huevo, hasta que smoothens. Agregar 1/2 vaso de sopa hirviendo en el enlace para que sea más cálido y, a continuación, verter en la sopa.

# Después de añadir el enlace, añadir sal y pimienta negro también. Cook por un tiempo más y, a continuación, servir caliente.

**Nota:** El Cairo con Sopa de Enlace es una antigua receta egipcia.