



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

Estilo Italiano sopa de tomate

İtalyan Usulü Domates Çorbası



4 tomates grandes
1 cebolla mediana
1 vaso de orzo
1 cucharada de harina
1/2 vaso de aceite vegetal
7 vaso de agua o caldo
2 cucharadita de sal

Para adornar:
1 vaso de queso rallado kasar

- # Dice finamente la cebolla y freír en aceite vegetal, hasta que se convierte en transparente.
- # Añadir peladas y cortadas en cubos de tomate en él. Cubra la tapa de la olla, y cocine hasta que el tomate parece como pasta de tomate.
- # Cuele la mezcla cocida de tomate y cebolla por un colador, que tiene grandes agujeros. Luego poner en la olla de nuevo.
- # Añada 1 cucharada de harina en la mezcla, y el asado durante aproximadamente 4-5 minutos, hasta que el olor de la harina se va.
- # Mientras tanto, hervir la orzo en una olla con agua suficiente, sin perder su forma original.
- # Cuando el olor de la harina se va, añadir 7 vaso de agua o caldo a la mezcla de tomate.
- # Cuando la sopa alcanza a la temperatura de ebullición, añadir el cocido orzo en ella y también añadir la sal. Cook lo más bajo de calor durante 10 minutos más, luego de sacarlo de la estufa.
- # Introducir la sopa caliente en los tazones, espolvorear el queso rallado kasar todo.

Nota: Macarrones con chips se utilizan en este principio, en lugar de orzo.