



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

---

## Sopa de Pollo con Papas

Patatesli Tavuk Çorbası



250 gramos de carne de pollo deshuesada  
3 papas medianas  
1 cebolla pequeña  
7 cucharadas de aceite vegetal  
1/2 cucharadas de pasta de pimiento  
2 vaso de leche  
8 vaso de caldo de pollo  
1+1/2 cucharadita de sal

Para adornar:  
8 - 10 tallos de perejil

- # Ponga la carne de pollo y alrededor de 8-9 vaso de agua en una olla o olla a presión. Hierva hasta que la carne de pollo suaviza.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla y colóquelo a fuego mediano. Cuando el petróleo se convierte en caliente, añadir la cebolla finamente cortada en cuadritos y en él freír la misma.
- # Cuando se ablanda la cebolla, añadir las patatas densamente rallado en ella. Sofría la mezcla durante un tiempo, y añadir la pasta de pimiento en el mismo.
- # Añada 4 vaso de caldo de pollo en él y hervir la mezcla hasta que la patata suaviza.
- # Elige la carne de pollo hervida en trozos demasiado pequeños y añadirlo a la mezcla de patatas para cocinar, y añadir 2 más vaso de caldo en ella también.
- # Cook la mezcla por un tiempo más, hasta que smoothens.
- # Para enfriar la mezcla en caliente, añadir 2 vaso de caldo de pollo frío y, a continuación, 2 vaso de leche en el mismo. (No anuncio la leche caliente en la mezcla, ya que puede a su vez a la mala).
- # Añadir la sal en la mezcla finalmente. Hierva la mezcla por un tiempo más, después de que llegue a la temperatura de ebullición. Retire de la estufa.
- # Introducir la sopa caliente en las placas de servicio y adornar con perejil finalmente en rodajas.

**Nota:** triturado 2 dientes de ajo también se pueden añadir en la Sopa de patata con pollo, al freír la cebolla.