



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

Tarhana sopa de apio

Kerevizli Tarhana Çorbası



1 vaso de tarhana
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
1 apio mediano
7 cucharadas de aceite vegetal
8 vaso de agua o caldo
1 cucharada de pasta de tomate
1 cucharadita de sal

Ponga el tarhana en un profundo bol, y añadir 2 vaso de agua caliente sobre ella. (Esto es para el cultivo de la tarhana piezas.)

Ponga el aceite vegetal en una olla y caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la cebolla cortada en cuadrillos finalmente en ella. Cuando la cebolla se convierte en rosa, por último, añadir el ajo en rodajas y pasta de tomate en el mismo y remover la mezcla.

Densamente Añadir el apio rallado en la mezcla y saltea por un tiempo. Luego, agregue agua o caldo en ella.

Cuando suaviza el apio, agregar el tarhana crecido y la sal en ella. Cook por un tiempo más, después de que llegue a la temperatura de ebullición. Luego, quite de la estufa.

Introducir la sopa caliente en los tazones, y adornar con hoja de laurel y el perejil.

Nota: Para obtener una sopa espesa tarhana, debe usar 1+1/2 vaso de agua o caldo por cada 1 cucharada tarhana.