



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

Sopa de sémola con yogur

Yoğurtlu İrmik Çorbası



250 gramos de pechuga de pollo
1 largo verde pimiento picante
1 cebolla
1/2 manojo de perejil
8 vaso de agua

Para el enlace:
1 vaso de yogurt
1 huevo
2 cucharadita de sal
3 cucharadas de sémola

- # En primer lugar, eliminar las semillas de la larga y pimiento verde cortado en 2 piezas. Picar la cebolla.
- # Ponga la carne de pollo, pimiento, cebolla y perejil cortado en una olla, agregar 8 vaso de agua sobre él. Hierva hasta que se convierte en cocinarse.
- # Retire la pimienta, perejil y cebolla de agua hirviendo. Elige la carne de pollo y poner en la olla de nuevo.
- # Ponga yogur, el huevo, la sal y la sémola en una profunda tazón y mezclar hasta que smoothens.
- # Ponga 1/2 vaso de caldo caliente en el enlace y se mezcla. Luego, vierta esta mezcla en la sopa lentamente.
- # Hervir el caldo durante 10 minutos revolviendo constantemente por, después de que llegue a la temperatura de ebullición. Adornar con perejil. Servir caliente.

Nota: Si el trozo de cebolla, pimiento y perejil muy finamente, no hay necesidad de eliminarlos de la ebullición del agua.