



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

Sopa de cebolla dulce con albahaca

Fesleğenli Soğan Çorbası



5 cebollas medianas
1 vaso de bulgur, pilaf tipo
1/2 vaso de garbanzos
1 cucharada de almidón de trigo
1/2 vaso de aceite vegetal
3 cucharadita de sal
2 cucharadas de albahaca seca dulce
1 cucharada de vinagre
7 vaso de agua
2 vaso de caldo

- # Resto de garbanzo en el agua limpia de la noche a la mañana. El día después, vierta los garbanzos en la olla con su agua y hervir hasta que el garbanzo suaviza.
- # Corte la cebolla en medio de círculos y de ponerlo en una olla. Añadir el aceite vegetal y tablilla en ella.
- # Sofría la cebolla a fuego medio revolviendo constantemente por, hasta que la cebolla piezas a su vez a la mitad de tamaño.
- # Agregue el lavado de bulgur y sofría por un tiempo.
- # Después de añadir el almidón de trigo, añadir 7 vaso de agua caliente sobre ella y hervir la mezcla durante media hora por lo menos.
- # Al final del tiempo de cocción, añadir el vinagre, garbanzos cocidos y 2 vaso de caldo en ebullición y que 10 minutos más.
- # Por último añadir la albahaca seca en dulce y cocinar durante unos 1-2 minutos más y, a continuación, retirar la olla de la estufa.
- # Introducir la sopa caliente en los tazones y servir caliente

Nota: Si la cebolla asada con sal, la sopa se hace más delicioso.