



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

## Sopa de setas con zanahoria

Havuçlu Mantar Çorbasi



16 champiñones frescos medio  
1 zanahoria grande  
1 cebolla mediana  
2 pimientos banana  
2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro  
5 vaso de caldo o agua  
4 cucharadas de aceite vegetal

De Enlace:  
1 vaso de yogurt  
1 huevo  
1 cucharada de harina  
1 vaso de agua

# Ponga el aceite vegetal en una olla y caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la cebolla finamente cortada en cuadritos en el mismo. La fritura la cebolla sin la quema de ellos, hasta convertirse en las piezas más pequeñas.

# Añadir densamente zanahoria rallada, las semillas y añadir eliminado y finamente cortada en cuadritos pimienta plátano en el mismo. Asado de la mezcla, hasta que la zanahoria parece lo más transparente.

# A continuación, añadir finamente en dados de setas frescas sobre el mismo, y sofría la mezcla durante unos 2-3 minutos. Agregar 5 vaso de caldo o agua sobre ella y espolvorear sal también.

# Preparar el enlace, mientras que la sopa llegue a la temperatura de ebullición. Mezclar el yogur con huevo, harina y 1 vaso de agua, hasta que smoothens.

# Vierta el enlace en la sopa hirviendo a la vez y revuelva con urgencia. Cook por revolviendo constantemente, hasta que llegue a la derecha coherencia.

# Por último, espolvoree pimienta negro todo y servir caliente.

**Nota:** Si utiliza las setas en conserva, sofría la mezcla durante un tiempo más corto.