



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 Çorbası



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.