



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

Sopa de kendim

Kendim Çorbası



1 cebolla pequeña
2 pimientos verdes largos
2 tomates
1 cucharada de pasta de tomate
1/3 vaso de fideos vermicelli
7 cucharadas de aceite vegetal
1 huevo
1+1/2 cucharadas de harina
Jugo de medio limón
1+1/2 cucharadita de sal
6 vaso de agua
1-2 tallos de perejil

- # Ralle la cebolla, asado con aceite durante un tiempo.
- # Añadir tan finamente rebanadas pimienta sobre él.
- # Cuando la pimienta rebanadas de suavizar, agregar pasta de tomate, fideos vermicelli, y los tomates rallados.
- # Mezclar estos ingredientes, y añadir 6 tazas de agua en la mezcla.
- # Cuando los fideos cocidos se hacen tibia la mezcla de harina, jugo de limón y huevo y añadir en la sopa, removiendo de hervir.
- # Hierva durante 5 minutos de agitación.
- # Retire de la estufa, ponga la sopa en tazones, espolvorear el perejil finamente rebanado todo y servir.

Nota: Puede agregar el arroz en lugar de fideos fideos en la sopa con la misma medida.