



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

Sopa de familia noble

Hanedan Çorbası



1 vaso de lentejas roja
1 cebolla, de tamaño medio
1 patata
1 zanahoria
2 cucharadas de arroz
1/3 vaso de garbanzo
100 gramos de mantequilla
1 cucharada de estragón
1+1/2 cucharada de sal
5 vaso de agua o salsa

Por su albóndigas:
100 gramos carne molida
1 cebolla pequeña
1/4 cucharadita de pimienta negro
1/4 cucharadita de sal

- # Ponga 5 vaso de agua en una olla y agregar la cebolla finamente rebanadas, papa y zanahoria con lentejas rojas en el bote.
- # Después de la ebullición, mezcla de la mezcla a su vez que suave.
- # Añadir garbanzos y arroz que son cocidos en ollas de diferentes mezclas en la mezcla, añadir 5 taza de salsa o agua.
- # Cuando hierva, añadir la sal, las avellanas y las albóndigas de tamaño que fueron preparadas con carne molida, cebolla, pimienta negro y un poco de sal.
- # Cuando las albóndigas empezar a flotar, añadir la mezcla de aceite de estragón y que es tostado en una sartén, hervir durante unos minutos, y retirar la olla de la estufa.
- # Vierta la sopa en los cuencos cuando está caliente.

Nota: Sopa noble es un otomanas receta de cocina.