



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

Sopa de Repollo

Lahana Çorbası



250 gramos repollo
1 cebolla pequeña
1 vaso de yogur
2 cucharadas soperas de trigo agrietado
2 cucharadas soperas de aceite vegetal
7 vaso de agua
2 cucharaditas de sal
1 pack bouillon
2 cucharadas soperas de harina

- # Cortar el repollo y la cebolla en trozos tan pequeños, y hervir en agua 6 vaso de trigo con agrietados.
- # Mezcle el yogur, 1 vaso de agua, aceite y la harina en un tazón separado.
- # Vierta esta mezcla en la mezcla de ebullición tan lentamente.
- # Añadir la sal y bouillon y hervir por 10 minutos más con la agitación.
- # Sirva caliente.

Nota: Esta receta también está cocido con repollo rojo en el sur de Turquía.