



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

Sopa de ajo

Sarımsak Çorbası



40 dientes de ajo
5 cucharadas de aceite de oliva
1+1/2 cucharadas de harina
1 hoja de laurel
6 tazas de salsa
1 cucharadita de sal

- # Pelar los dientes de ajo, agregar en el aceite de oliva que es un poco más caliente en una olla.
- # Cuando los dientes de ajo a su vez transparente, su fuga de aceite en un tazón separado. Añadir la salsa a la dientes de ajo y, a continuación, agregar hoja de laurel.
- # Cuando la salsa empiece a hervir, a su vez el calor a bajo y cocine por 5 minutos más.
- # Al final del tiempo eliminar la hoja de laurel de la olla. Mezcla la mezcla de ajo y salsa hasta la dientes de ajo a su vez demasiado pequeñas piezas.
- # Añadir la mezcla de sal y mezcla en la harina asado. Hervir durante 10 minutos.
- # Servir bien caliente.

Nota: la sopa de ajo es una receta Español.