



Callos con Sopa de huevo y salsa de limón

Terbiyeli İşkembe Çorbası



1 kg. callos de ternera
1 tamaño medio bulbo de ajo
2 vaso de yogur
1 huevo
4 cucharadas de harina
Jugo de un limón
3 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharaditas de sal
6 vaso de agua

Limpie el callos, dice que los más pequeños que los que están en picado por un número normal de estilo sopa de callos.

Ponga los cubos de callos en la olla a presión, añadir 6 tazas de agua sobre él, cubierta por la tapa, el momento en que llegue al punto de ebullición, a su vez el calor a bajo y hervir durante 50 minutos.

Encienda la calefacción apagada, cuando la sopa en la olla se enfriá preparar la salsa; poner yogurt, huevo, harina, jugo de limón y 1 cucharadita de sal en un cuenco, y bata hasta que se convierte en suave mezcla.

Después de eliminar la grasa sobre la superficie, añadir la salsa lentamente en la sopa, peladas y añadir el ajo en puré, espolvorear el resto de la sal, hacer hervir durante unos 15-20 minutos revolviendo de vez en cuando. Servir bien caliente.

Nota: Puede añadir el ajo después de la torrefacción, en la sopa.