



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

---

## Nazir Sopa

Nazir Çorbası



1 cebolla  
3 cucharadas soperas de harina  
2 patatas  
2 zanahorias  
2 cucharadas soperas de guisantes  
3 cucharadas soperas de orzo  
5 cucharadas soperas de aceite vegetal  
1 cucharada soperas de pasta de tomate  
8 vaso de caldo  
1+1/2 cucharadita de sal

- # La cebolla finamente rebanada, y añadir en el calentamiento de aceite en la olla.
- # Cuando la cebolla se par cocidos, añadir la zanahoria en dados en él y cuando el par se zanahorias cocidas agregar la harina, el asado y hasta el olor pone fin a las harinas, añadir la pasta.
- # Añadir orzo y la patata en dados en la calcinación ingredientes añadir caldo, y espolvoree sal.
- # Después de hervir la caldo durante 5 minutos añadir las judías verdes, y cocinar todos los ingredientes juntos durante aproximadamente 15 minutos.
- # Retire del horno y servir caliente.

Nota: Si no dispone de salsa puede obtener el mismo sabor mediante la adición de 2 bouillons en 7 taza de agua.