



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

Ocak Sopa

Ocak Çorbası



1 vaso de orzo
1+1/2 litros de agua
1 vaso de yogur
1 huevo
1 cucharada sopera de harina
2 tomates
1 cucharadita de menta seca
1 cucharadita de sal
1/6 vaso de aceite vegetal

- # Llenar una olla con agua, añadir un poco de sal, y hervir.
- # Añadir orzo en el agua hirviendo. Orzo cocinar por 10 minutos.
- # En el mientras tanto, batir la harina, yogur y huevos en un bol hasta que se convierta sin problemas.
- # Agregar esta mezcla a la sopa y revuelva lentamente.
- # Pelar los tomates, cortado en cubos de manera tinny. (Entre tanto revuelo la sopa de vez en cuando.)
- # Ase los tomates con aceite a fuego medio hasta que suavice.
- # Añadir el tomate asado en la sopa, agregar la menta seca y resto de la sal y luego cocinar durante 5 minutos más. Sirva caliente.

Nota: debe cortar los tomates, el rallado porque no da el mismo resultado.