



Soupe Albanaise

Arnavut Çorbası



300 gr. de viande de bœuf en cubes
1 carotte
1 tasse de nouilles d'orge
1 carotte moyenne
2 cuillères à soupe de farine de maïs
½ tasse de café d'huile végétale
1 tasse de yaourt
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
8 tasses d'eau
Pour la surface :
½ de tasse de café d'huile végétale
1 cuillère à soupe de menthe séchée

- # Placez la viande dans une cocotte-minute. Rajoutez 5 tasses d'eau fraîche. Faites bouillir pendant 25 minutes.
- # Mettez de l'huile dans une autre casserole. Rajoutez les nouilles puis faites cuire.
- # Rajoutez une carotte râpée. Tournez jusqu'à qu'ils deviennent mous.
- # Rajoutez la viande avec l'eau bouilli. Continuez à faire bouillir.
- # Mettez du yaourt dans un autre bol. Rajoutez de la farine de maïs et 3 tasses d'eau puis mélangez.
- # Prenez quelques cuillères de la soupe qui est en train de cuire pour rendre le mélange plus tiède. Versez dans la soupe puis continuez à mélanger régulièrement.
- # Rajoutez du sel et du poivre noir juste avant de retirer du feu. Retirez du feu.
- # Faites chauffer l'huile et la menthe sec dans une poêle.
- # Versez la soupe dans un bol de soupe. Versez de la menthe à l'huile.

N-B; Le sel est rajoutée en dernier pour éviter la coupure de la soupe.