



Soupe d'Aneth

Dereotu Çorbası



1 gros bouquet d'aneth frais
2 gousses d'ail
1 oignon
1 carotte
1 cuillère à café de sel
1 café tasse d'huile végétale
5 tasses d'eau

- # Hachez l'oignon et les gousses d'ail grossièrement. Épluchez les carottes puis coupez en gros morceaux. Coupez l'aneth en gros.
- # Laissez de l'huile dans une casserole. Placez à moyenne température.
- # Rajoutez les oignons et les ails dans l'huile chaud. Faites cuire l'ensemble.
- # Rajoutez les carottes puis fermez le couvercle. Faites cuire pendant 5-6 minutes puis rajoutez du sel et de l'aneth.
- # Rajoutez de l'eau, fermez le couvercle à moitié. Faites bouillir puis baissez la température. Faites cuire encore 5 minutes.
- # Retirez du feu, puis passez au robot jusqu'à que le mélange soit lisse.
- # Replacez la soupe au feu puis faites bouillir. Servez chaud.

N-B; L'aneth est une plante idéale pour le régime.