Soupe de la Dette

Borç Çorbası

½ cuillère à café d'huile végétale
La moitié d'un morceau de céleri
1 oignon
1 carotte
1 betterave
¼ de Choux rouge
1 poireau
50 gr. de morceau de viande
1 pomme de terre
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
6 tasses de bouillon de boeuf

Laissez chauffer l'huile, rajoutez la viande coupée en petit morceaux.
Coupez les légumes en forme d'allumettes.
Rajoutez sur la viande, la pâte de tomate. Rajoutez le célerie et la carotte. Puis apres 5 minutes de cuisson, rajoutez l'oignon, le choux rouge, le poireau, du betterave et une pomme de terre. Laissez cuire 5 minutes.
Rajoutez sur les légumes, 6 verres de bouillon de poulet ou d'eau chaude. Laissez bouillir 25 minutes.
Faites fondre une cuillere d'amidon dans l'eau chaude, puis rajoutez un peu de soupe et mélangez. Puis rajoutez ce mélange peu a peu dans la soupe.
Laissez bouillir 5 minutes avec l'amidon puis retirez du four.

N-B: Vous pouvez faire bouillir les légumes et les battres dans un robot. Vous obtiendrez une soupe pure. Cette recette est la soupe traditionelle des russes.