



Soupe De Chou-fleur

Karnabahar Çorbası



1 bol de compote de chou-fleur
3 cuillères à soupe de farine
5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
6 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf
2 cuillère à café de sel
Pour le mélange ;
1 tasse de lait
1 œuf
Jus d'un demi citron
Pour la surface ;
7-8 branches d'aneth
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Laissez bouillir les choux fleurs, filtrez l'eau et faites de la purée en écrasant avec une fourchette ou en passant dans le robot de cuisine.
- # Mettez de l'huile végétale dans une casserole, placez à moyenne température et rajoutez de la farine quand l'huile chauffe.
- # Laissez cuire en mélangeant jusqu'à que la farine devient rose.
- # Rajoutez la purée de chou-fleur dessus. Mélangez quelquefois puis rajoutez 6 tasses d'eau ou de bouillon de bœufs.
- # Préparez le mélange de la soupe pendant ce temps. Mettez dans un bol creux, un œuf, du jus de citron et du lait.
- # Prenez 3 cuillères à soupe de soupe dans le mélange. Versez ce mélange dans la soupe en mélangeant.
- # Enfin rajoutez du sel, laissez bouillir une fois puis retirez du feu
- #Mettez dans les bols de soupe. Saupoudrez de l'aneth haché et du flocon de piment rouge puis servez.

N-B: Le chou-fleur vient du nord de la méditerranée. Dans certaines régions elle est nommé «karabit»