



## Soupe Nazir

Nazır Çorbası



- 1 oignon sec
- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 2 cuillères à soupe de petit pois
- 3 cuillères à soupe de Sehriye
- 5 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 8 tasses de bouillon de bœuf
- 1,5 cuillère à soupe de sel

- # Hachez finement les oignons et rajoutez dans l'huile chaud qui se trouve dans la casserole.
- # Quand les oignons sont cuit à moitié, rajoutez les carottes coupés en petit morceaux. Quand les carottes sont un peu cuits, rajoutez de la farine, laissez cuire jusqu'à qu'il n'y a plus d'odrat, puis rajoutez de la pâte de tomate.
- # Rajoutez sur les ingrédients cuit, les pommes de terre coupés en petit morceaux puis le bouillon de bœuf. Saupoudrez du sel.
- # Quand le bouillon de bœuf bouilli 5 minutes, rajoutez les petits pois. Laissez cuire tous les ingrédients pendant 15 minutes.
- # Retirez du four, mettez dans les bols et servez chaud.

N-B : Si vous ne possédez pas de bouillon de bœuf, vous pouvez remplacer par les tablettes d'eau de viande, elle prendra le même gout.