



Soupeau poulet style de Berlin

Berlin Usulü Tavuk Çorbası



1 petit poulet
1 feuille de laurier
1 petit oignon
10 tasses d'eau
2 carottes moyennes
2 cuillères à soupe d'amidon de blé
1 tasse de petits pois en conserve
2 tasses de nouilles
2 cuillères à café de sel
Pourplus;
2 à 3 branches de persil

- # Mettre dans une casserole le poulet. Ajoutez 10 verres d'eau, l'oignon, la feuille de laurier. Laissez cuire jusqu'à que le poulet se ramolli.
- # Retirez le poulet de l'eau, jetez l'oignon et la feuille de laurier. Laisser refroidir le poulet.
- # Mettez l'eau du poulet a moyenne température puis ajoutez les carottes râpées.
- # Quand l'eau du poulet bouillis avec les carottes, ajoutez les nouilles. Faites bouillir 5 minutes.
- # Séparez la viande des os, puis transformez les en plusieurs morceaux.
- # Quand les nouilles se sont ramolli. Ajoutez les morceaux de poulet avec le sel.
- # Faites fondre l'amidon de blé dans ½ verre d'eau fraîche. Ajoutez dans la soupe et mélangez pendant 2-3 minutes.
- # Mettre le four a basse température puis mélangez régulièrement pendant 10 minutes puis retirez du four.
- # Mettre dans les bols a soupe, saupoudrez quelque persil râpée puis servez.

N-B : Si vous utilisez des petits pois frais, faites bouillir dans l'eau du poulet avant d'ajouter les carottes râpées. Les autres procédures se font de la même manière.