



Soupe Tulen

Tulen Çorbası



Une poitrine de poulet
1 oignon
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1,5 à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de piment rouge moulu
6 tasses de bouillon de poulet
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel

- # Faites bouillir le poulet puis disséquez.
- # Hachez finement les oignons et les ails. Laissez cuire dans le beurre jusqu'à qu'ils deviennent transparent.
- # Rajoutez de la farine, puis tournez avec blender.
- # Puis rajoutez du piment rouge moulu, de la pâte de tomate et du sel.
- # Quand l'odeur de la pâte de piment disparaît, rajoutez du bouillon de boeuf. Laissez bouillir une fois.
- # Rajoutez la viande de poulet disséqué. Laissez bouillir une fois puis baissez la température et faites cuire encore 5 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette soupe est une soupe au poulet qui appartient à la Caucase.