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 basissez la température et faites cuire encore 5 minutes.
Servez chaud.

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