



Soupe D'Hiver Aux Pois Ciches

Nohutlu Kış Çorbası



- 1 botte d'épinards
- 2 petites carottes
- 2 petites pommes de terre
- 1 tasse de pois chiches
- 5 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1,5 tasses de yaourt
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1,5 tasses de yaourt
- 4 tasses d'eau
- 4 tasses de bouillon de boeuf

- # Épluchez les carottes et les pommes de terre puis coupez en petit morceaux. Hachez finement avec les tiges d'épinards.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les carottes. Laissez cuire pendant 5 minutes puis rajoutez les pommes de terre.
- # Quand les pommes de terre commencent à se ramollir, rajoutez les épinards. Fermez la casserole puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez du bouillon de boeuf, de l'eau, des pois chiches bouillies et 1 cuillère à café de sel. Laissez bouillir.
- # Pendant ce temps, rassemblez un oeuf, du yaourt, 1/2 cuillère à café de sel et de la farine. Mélangez avec 1 tasse d'eau.
- # Rajoutez une louche de soupe dans le mélange de yaourt pour rendre plus tiède. Puis rajoutez en versant finement dans la soupe.
- # Faites cuire en mélangeant régulièrement jusqu'au point de bouillir.
- # Puis baissez la température, laissez cuire encore 5 minutes prenez du feu.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajouter dans cette soupe, selon votre volonté, des poireaux, du céleri ou des bettes.