



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.