Soupe Arabe

Arap Çorbası

400 g de morceaux d'agneau
1 oignon
2 gousses d'ail
1 tasse de haricots secs
1 tasse de pois chiches
1 tasse de nouilles
3 tomates moyennes
5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1,5 cuillère à café de sel
8 tasses d'eau

Mouillez les pois chiches et les haricots secs séparèment dès la veille. Le lendemain, faites bouillir jusqu'à qu'ils se ramollissent.
Mettez de l'huile dans une casserole. Rajoutez les oignons haché finement quand l'huile chauffe.
Rajoutez de la viande coupé en petit morceaux et des ails hachés finement. Faites cuire jusqu'à que la viande laisse et absorbe son liquide.
Puis rajoutez des tomates râpés, du flocon de piment rouge et du sel. Laissez cuire encore quelques minutes.
Rajoutez de l'eau chaude, des pois chiches et des haricots secs hachés. Quand l'eau est au point de bouillir, rajoutez les nouilles.
Laissez cuire jusqu'à que les nouilles gonflent. Retirez du feu.
Servez chaud.

N-B; Cette recette est préparée en restant fidèle aux ingrédients d'origine. Selon votre volonté, vous pouvez rajouter 1 cuillère à soupe de farine.