



## Soupe Arabe

Arap Çorbasi



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 séparément 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.