



Soupe D'Épinard Aux Mélange

Terbiyeli Ispanak Çorbası



1 botte d'épinards (environ un demi-kilo)
1 oignon
½ tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
8 tasses de bouillon de bœuf
1 cuillère à café de poivre noir moulu
Pour le mélange ;
1 œuf
1 citron
2 cuillères à soupe de farine

- # Hachez finement les oignons puis laissez cuire dans l'huile.
- # Rajoutez des épinards coupés finement et du sel. Fermez le couvercle. Laissez cuire pendant 10-15 minutes jusqu'à que les épinards perdent leur couleur.
- # Rajoutez 2 tasses de bouillon de boeuf. Mélangez dans un blender jusqu'a qu'il perd sa forme complètement.
- # Rajoutez le bouillon de boeuf et le poivron noir qui reste. Faites cuire jusqu'au point de bouillir.
- # Rassemblez les ingrédients pour le mélange puis mélangez. Rajoutez quelques gouttes de soupe dans le mélange.
- # Versez le mélange finement dans la soupe et mélangez de l'autre côté.
- # Faites bouillir encore une fois puis retirez du feu.
- # Servez chaud.

N-B ; Vous pouvez rajouter jusqu'à 1 tasse de lait dans la soupe.