



Soupe De Foie Aux Nouilles

Eriştelı Ciğer Çorbası



½ kilo de foie de mouton
1 tasse de nouilles
1 tasse de farine
1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1,5 cuillère à café de sel
8 tasses d'eau
Pour le mélange ;
1 tasse de lait
2 cuillères à soupe de farine
1 œuf
1 cuillère à café de sel

- # Coupez la foie en petit morceaux. Rajoutez de la farine puis mélangez.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez la foie pièce par pièce.
- # Laissez cuire jusqu'à que les foies soient cuits. Rajoutez de l'eau chaude. Quand elle commence à bouillir, rajoutez du sel, du poivron noir et des nouilles. Laissez cuire jusqu' qu'ils gonflent.
- # Préparez le mélange pendant ce temps. Mélangez des oeufs, de la farine, du lait et du sel. Rajoutez quelques cuillère de la soupe qui est en train de cuire.
- # Versez le mélange finement dans la soupe puis mélangez.
- # Faites cuire la soupe en mélangeant jusqu'au point de bouillir.

N-B; Vous pouvez aussi utiliser des nouilles d'orges.