



Soupe De Pâte

Hamur Çorbası



6 morceaux de pâte feuilletée
150 gr de viande hachée
1 tasse de pois chiches
1 petit oignon
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à soupe de pâte de tomate
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
2 cuillères à soupe de beurre
8 tasses d'eau

- # Râpez les oignons, puis mélangez avec de la viande hachée, du poivre noir et du sel.
- # Agrandissez un peu, les 4 pâtes à fils sur une surface farinée. Coupez avec un couteau en forme d'1/2 boîte d'allumette carré.
- # Mettez du mélange de viande juste au milieu. Pliez du côté en forme triangulaire puis rassemblez les deux bouts. Préparez les autres de la même façon.
- # Coupez les deux pâtes qui restent, en forme de bande d'un cm. Puis coupez en largeur d'un cm pour obtenir des petits carrés.
- # Mettez la moitié du beurre dans une poêle. Grillez les pâtes avec mélange et sans mélange à la couleur or.
- # Rajoutez le beurre qui reste dans une casserole, avec les pâtes de tomates et les piments. Faites griller jusqu'à que l'odeur des pâtes de tomates disparaissent.
- # Rajoutez de l'eau, quand elle bouillie, rajoutez les pois chiches bouillis et du sel.
- # Quand elle bouillie, rajoutez les pâtes et de la menthe. Retirez du feu rapidement.
- # Servez chaud.

N-B; Il faut consommer la pâte rapidement, car on utilise de la pâte feuilletée qui peuvent se ramollir facilement et rapidement.