



Soupe Aga

Ağa Çorbası



3 pommes de terre moyennes
1 tasse de yaourt
1 œuf
2 cuillères à soupe de farine
2 tasses d'eau
5 tasses de bouillon de poulet
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 cuillère à soupe de beurre
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de pâte de tomate
1 cuillère à café de poivre noir moulu
5-6 branches de persil

- # Épluchez les pommes de terre, coupez en petit morceaux en forme de cube. Prenez dans une casserole.
- # Rajoutez 2 tasses d'eau et du sel. Laissez cuire couvert pendant 10-15 minutes.
- # Rajoutez du bouillon de boeuf. En attendant qu'elle bouillie, mélangez dans un autre bol, du yaourt, un oeuf et de la farine.
- # Rajoutez dans le mélange, 1-2 cuillères de soupe qui est en train de bouillir. Rendez le mélange tiède puis versez dans la soupe.
- # Faites cuire la soupe jusqu'au point de bouillir, en mélangeant régulièrement.
- # Pendant ce temps, faites cuire à moyenne température, de l'huile, du beurre, de la pâte de tomate et du flocon de piment rouge.
- # Rajoutez le mélange huilé dans la soupe qui est en train de cuire. Fermez le four et le couvercle puis laissez attendre pendant 10 minutes.
- # Mélangez la soupe juste avant le service. Remplissez le bol, puis saupoudrez du persil.

N-B; Vous pouvez préparer cette soupe en utilisant des céleris à la places des pommes de terre.