



Soupe Safak

Şafak Çorbası



2 cuillères à soupe de beurre
4 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
6 tasses de bouillon de poulet
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 cuillères à café de sel
Pour la sauce :
1 tasse de lait
1 œuf

- # Faites griller le beurre et la farine à moyenne température pendant 2-3 minutes.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, du sel et du poivron noir. Tournez encore quelques minutes.
- # Rajoutez du bouillon de poulet frais. Faites cuire en mélangeant de façon que le mélange soit lisse.
- # Mélangez les œufs dans un autre bol. Rajoutez du lait frais puis faites chauffer à basse température en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez le mélange de lait dans la soupe chaude, faites cuire un petit moment puis retirez du feu.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez utiliser seulement du jaune d'œuf pendant la préparation du mélange.