



## 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.