



Soupe Hunkar

Hünkâr Çorbası



- 2 morceaux de cuisse de poulet
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 tasses de lait
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de sel
- 6 tasses de bouillon de poulet
- Pour la surface:
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à café de menthe séchée
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Faites bouillir les cuisses de poulet. Séparez des os puis séparez en petit morceaux. Coupez les oignons finement.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez les oignons et faites cuire.
- # Mettez dans une autre casserole, du beurre et de la farine. Faites griller jusqu'à que l'odeur de la farine disparaît.
- # Rajoutez la farine grillée dans les oignons grillés. Rajoutez le poulet puis mélangez quelques tours.
- # Rajoutez du lait chaud, du bouillon de poulet et du sel. Faites cuire en mélangeant. Baissez la température puis laissez encore 5 minutes au feu.
- # Rajoutez du curcuma juste avant de retirer du feu.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette est de la Région d'Ardahan et qui est en voie de disparition.