



## Soupe d'Iftar Aux Pâtes

Hamurlu İftar Çorbası



350 gr. de viande de poulet en petit morceaux  
1 oignon  
1 carotte  
1 pomme de terre  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
8 tasses d'eau  
Pour la pâte :  
2 cuillères à soupe de farine  
1 tasse d'eau  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface :  
10-15 brins de persil

- # Coupez la viande de poulet encore un peu plus petit. Hachez l'oignon finement, épluchez la carotte et la pomme de terre. Coupez en forme de petit cube.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons puis faites cuire un peu plus que la normale.
- # Mettez le poulet puis tournez pendant 10 minutes.
- # Rajoutez la carotte puis la pomme de terre 5 minutes plus tard.
- # Quand tous les légumes deviennent molles, rajoutez de l'eau chaude et du sel. Laissez bouillir.
- # Pendant ce temps, mélangez la farine, l'eau et le sel.
- # Jetez le mélange avec une cuillère de thé, gouttes par gouttes.
- # Retirez du feu 10 minutes plus tard.
- # Saupoudrez du persil haché lors du service.

**N-B; Vous pouvez préparer cette soupe seulement avec les légumes, sans utiliser de viande.**