



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe Bulamac

Bulamaç Çorbası



200 gr. De viande hachée
1 oignon sec
½ tasse de farine
4 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à café de sel
8 tasses d'eau d'os

- # Hachez l'oignon finement. Rajoutez de l'huile puis laissez cuire.
- # Laissez la viande hachée dans une autre casserole. Faites cuire à moyenne température jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Rajoutez de la farine puis tournez quelques minutes. Prenez ensuite dans la casserole qui contient les oignons.
- # Rajoutez du sel et de l'eau d'os. Faites bouillir en mélangeant de temps en temps.
- # Baissez ensuite la température puis faites cuire encore 5 minutes.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Cette recette appartient à Isparta.