



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

Soupe De Tomate Froide

Soğuk Domates Çorbası



6 tomates moyennes
1 oignon moyen
1 concombre
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à café de sel
2 tasses d'eau froide

Râpez dans un bol de mélange, les tomates, l'oignon, le concombre et l'ail.
Saupoudrez du sucre et du sel pour faire disparaître le goût acide des tomates.
Rajoutez de l'eau froide puis mélangez.
Servez froid.

N-B; Cette soupe laisse un effet agréable pendant la période chaude du Ramadan.