



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.