



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

Soupe de Blé a La Viande

Etili Buğday Çorbası



300 gr de morceau de viande
1 tasse de pois chiches
1 tasse de blé bouilli
1 oignon
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de poivre noir moulu
2 tasse de sel
7 tasses de bouillon
Pour le sirop:
1 œuf
1 citron

- # Faites bouillir la viande, les pois chiches et le blé séparément. Disséquez la viande finement.
- # Hachez la viande finement. Prenez dans une casserole puis rajoutez du beurre. Faites cuire à moyenne température jusqu'à qu'il se ramolli.
- # Rajoutez la viande, les blés et les pois chiches. Mélangez quelques minutes.
- # Mélangez un œuf et du jus de citron.
- # Rajoutez quelques cuillères de soupe dans le mélange. Rendez le mélange tiède puis rajoutez dans la soupe.
- # Faites cuire encore en mélangeant régulièrement.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette est une spécialité de la cuisine ottomane.