



Soupe Roman

Roman Çorbasi



1 grande carotte
1 pomme de terre moyenne
1 tasse de thé de petit pois en boîte
2,5 de cuillère a soupe de farine
1,5 cuillère a soupe de beurre
½ cuillère a café de poivron noire
½ cuillère a café de sel
2 tasses d'eau
6 tasses de bouillon de viande
Pour les boulettes:
200 gr. De boeuf haché
1 tranche de pain moisi(L'intérieur)
½ oignon
1 cuillère a café de poivron noir
1 cuillère a café de sel
5-6 branches d'aneth

- # Préparez tout d'abord les boulettes de viandes. Mélangez le pain moisi avec l'oignon. Rajoutez la viande haché, le poivron noir et le sel. Pétrissez pour mélanger.
- # Arrondissez les petits morceaux de viande en forme de noisette puis mettez dans un plat avec de la farine
- # Faites cuire les boulettes dans poêle électrique. Laissez refroidir.
- # De l'autre coté, mettez dans une casserole, 2 tasses d'eau, rajoutez un peu de sel. Quand l'eau bouilli, versez les carottes coupé en petit morceaux.
- # Éteignez le four au bout de 10 minutes. Rajoutez la boîte de conserve de petit pois.
- # Mettez dans une autre casserole le beurre et la farine. Laissez griller jusqu'à qu'elle devient rose. Rajoutez le bouillon de viande froid puis mélangez.
- # Quand le mélange est au point de bouillir, rajoutez le sel, le poivron noire, les boulettes de viandes grillés et les légumes bouillis.
- # Mélangez dans une température moyenne pendant 10 minutes.
- # Saupoudrez les aneths hachés puis servez chaud.

N-B: Les boulettes de la soupe roman peuvent être bouilli ou grille.