



Soupe de la Dette

Borç Çorbası



½ cuillère à café d'huile végétale
La moitié d'un morceau de céleri
1 oignon
1 carotte
1 betterave
¼ de Choux rouge
1 poireau
50 gr. de morceau de viande
1 pomme de terre
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
6 tasses de bouillon de boeuf

- # Laissez chauffer l'huile, rajoutez la viande coupée en petit morceaux.
- # Coupez les légumes en forme d'allumettes.
- # Rajoutez sur la viande, la pâte de tomate. Rajoutez le céleri et la carotte. Puis apres 5 minutes de cuisson, rajoutez l'oignon, le chou rouge, le poireau, du betterave et une pomme de terre. Laissez cuire 5 minutes.
- # Rajoutez sur les légumes, 6 verres de bouillon de poulet ou d'eau chaude. Laissez bouillir 25 minutes.
- # Faites fondre une cuillère d'amidon dans l'eau chaude, puis rajoutez un peu de soupe et mélangez. Puis rajoutez ce mélange peu a peu dans la soupe.
- # Laissez bouillir 5 minutes avec l'amidon puis retirez du four.

N-B: Vous pouvez faire bouillir les légumes et les battres dans un robot. Vous obtiendrez une soupe pure. Cette recette est la soupe traditionnelle des russes.