



Soupe De Farine

Un Çorbasi



1 tasse de farine
1 cuillère à soupe de beurre
6 cuillères à soupe d'huile végétale
3 tomates moyennes
1 tasse de lait
1 œuf
10 tasses de bouillon de bœuf
2 cuillère à café de sel

- # Râpez les tomates avec la partie fine de la râpe. Passez du filtre.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile puis quand l'huile chauffe, rajoutez de la farine tamis et mélangez régulièrement jusqu'à que la couleur devient rose.
- # Quand la farine est grillé, éteignez le four. Pendant ce temps, mélangez le lait et l'œuf.
- # Rajoutez du jus de tomate sur la farine tiède, mélangez puis rallumez le four.
- # Rajoutez rapidement le mélange d'œuf et de lait puis continuez à mélanger.
- # Rajoutez du bouillon de bœuf sans trop attendre que la soupe chauffe. Laissez bouillir en mélangeant.
- # Rajoutez du sel, laissez cuire 1-2 minutes puis servez chaud.

N-B: Le bouillon de bœuf et l'eau peut paraitre beaucoup. Mais au fur et à mesure la soupe prend la bonne forme.