



Soupe De Tandir

Tandır Çorbası



4 pommes de terre moyennes
1 tasse à thé de lait
1 oignon moyen
½ tasse de boulgour
1 tasse de pois chiches
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
7 tasses d'eau ou de bouillon
1 tasse à thé d'huile végétale
2 cuillères à café de sel
2 cuillère à café de menthe

- # Laissez bouillir séparément les pommes de terres et les pois chiches mouillé la veille.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile végétale puis rajoutez de l'oignon coupé finement quand elle chauffe. Quand les oignons deviennent transparent rajoutez de la pâte de tomate et laissez cuire.
- # Rajoutez du boulgour lavé et filtré. Tournez quelque fois puis rajoutez du bouillon de bœuf ou de l'eau et laissez cuire pendant 15 minutes.
- # Pendant ce temps, épluchez la peau des pommes de terre bouillies. Écrasez avec une tasse à thé de lait pour obtenir une purée de pomme de terre.
- # Rajoutez la purée dans la soupe qui est en train de cuire. Mélangez avec une fourchette ou un fouet pour que la purée se mélange dans la soupe.
- # Rajoutez du pois chiche bouillit et du sel. Laissez cuire encore 5 minutes quand elle est au point de bouillir.
- # Rajoutez de la menthe sèche, mélangez, retirez du four et servez chaud.

N-B: La soupe de Tandir est une soupe traditionnelle qui est connue dans l'Anatolie depuis longtemps.