



## Soupe De Semoule

İrmik Çorbası



1 tasse de semoule  
3 tomates moyennes  
6 cuillères à soupe d'huile végétale  
8 tasses de bouillon de bœuf  
2 cuillères à café de sel  
Pour le mélange:  
½ tasse de lait  
1 œuf

- # Râpez les tomates, mettez dans une petite casserole. Rajoutez 1 cuillère à café de sel et laissez cuire à basse température jusqu'à qu'elle change de couleur.
- # Mettez de l'huile végétale dans une autre casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez de la semoule et mélangez régulièrement jusqu'à qu'elle devient blanche.
- # Rajoutez la purée de tomate, tournez quelques fois puis rajoutez du bouillon de bœuf et laissez cuire pendant 10 minutes à basse température.
- # Pendant ce temps, mélangez l'œuf et le lait. Prenez deux cuillères à soupe dans la soupe pour que le mélange devienne tiède. Versez dans la soupe.
- # Saupoudre 1 cuillère à café de sel qui reste. Mélangez jusqu'à que le mélange s'étale dans la soupe. Laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du four.
- # Mettez la soupe chaude dans les bols. Décorez avec de l'aneth ou du persil.

**N-B:** Vous pouvez utiliser de la pâte de tomate à la place des tomates. Laissez fondre 1 cuillère à soupe de pâte de tomate dans 1 tasse d'eau et laissez cuire à basse température.