



## Soupe De Kafkas

Kafkas Çorbasi



4 betteraves  
1 petite carotte  
2 feuilles de chou moyenne  
1 tasse à thé de Sehriye  
1 oignon sec  
7 cuillères à soupe d'huile végétale  
2 cuillères à soupe de sel  
6 tasses de bouillon de bœuf  
Pour le mélange:  
1 tasse de lait  
2 jaunes d'œuf

- # Mettez de l'huile dans une casserole, rajoutez de l'oignon sec quand l'huile chauffe. Laissez cuire jusqu'à que les oignons deviennent transparent.
- # Rajoutez des betteraves et des carottes coupé comme des allumettes. Rajoutez des feuilles de chou coupé à la taille d'une noisette.
- # Laissez cuire 4-5 minutes à moyenne température, puis rajoutez 6 tasses de bouillon de bœuf.
- # Rajoutez du sehriye avant que les légumes soient complètement cuites. Laissez cuire jusqu'à que les ingrédients deviennent complètement molles.
- # Rajoutez enfin, le mélange composé de jaune d'œuf, de lait et de deux cuillère à soupe, dans la soupe. Saupoudrez du sel et mélangez.
- # Quand la soupe est au point de bouillir, laissez bouillir à basse température pendant 5 minutes. Retirez du four et mettez dans les bols.

N-B: Vous pouvez remplacer le sehriye par 1 tasse à thé de blé.