



Soupe De Kafkas

Kafkas Çorbası



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.