



Soupe De Tatar

Tatar Çorbası



1 cuillère à soupe pleine de farine
1 tasse à thé d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
11 tasses d'eau
1,5 cuillère à café de sel
1,5 tasse de menthe sèche
1 tasse de yaourt
Pour la pâte :
2 tasses de farine
1 œuf
½ cuillère à café de sel
De l'eau tiède tant que possible
Pour l'intérieur :
100 gr. de viande haché
1 oignon petit
3 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de piment noir
½ cuillère à café de sel

- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol creux, 1,5 tasse de farine. Ouvrez le milieu, rajoutez l'œuf, le sel, la farine qui reste et de l'eau jusqu'à obtenir une pâte mi- solide.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant ½ heure. Préparez le mélange intérieur pendant ce temps. Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez de l'oignon coupé finement. Quand l'oignon ramolli, rajoutez de la viande haché, quand elle absorbe son liquide, rajoutez du sel et du poivron noir puis retirez du four.
- # Quand la pâte s'est reposé pendant ½ heure, séparez en deux. Ouvrez chaque morceau avec un rouleau le plus fin possible. Mettez dans la moitié de la pâte ouverte, de la viande hachée de la taille d'une noisette côte à côte avec 1 doigt d'intervalle. Fermez l'autre moitié sur la partie où il y a de la viande.
- # Coupez la pâte en carré de façon à laisser les morceaux de viande au milieu de chaque carré.
- # Laissez attendre pour qu'elle absorbe son liquide. Pendant ce temps, mettez 1 tasse à thé d'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez de la farine. Laissez cuire jusqu'à que l'odeur disparaît. Rajoutez de la pâte de tomate et de la menthe sèche et tournez quelque fois.
- # Versez 10 tasse d'eau sur le mélange. Rajoutez 1,5 cuillère à café de sel puis rajoutez le mélange dans la pâte quand elle bouillit.
- # Pendant ce temps, mélangez 1 tasse d'eau avec du yaourt, puis rajoutez deux cuillères à soupe de soupe pour rendre tiède. Quand les pâtes sort sur la surface de la soupe, versez le mélange de yaourt. Laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du four.

N-B: Cette soupe doit être préparée juste avant la consommation. Car quand la soupe attend, les pâtes risquent de gonfler et le l'intérieur se vide.