



Soupe De Sehzade

Şehzade Çorbası



2 tasses d'amande
2 tasses de lait
2 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de farine
8 tasses de bouillon de bœuf
2 cuillères à café de sel
½ cuillère à café de poivron noir
Pour la surface :
8 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de flocon de piment rouge
1 cuillère à soupe de persil haché

- # Laissez bouillir les amandes pendant une petite durée. Sortez les noyaux intérieurs. Rajoutez du lait et passez au robot.
- # Mettez dans une casserole, du beurre et de la farine et mélangez à moyenne température. Laissez au feu jusqu'à que la couleur de la farine soit foncé.
- # Mettez du bouillon de bœuf sur la farine puis continuez à mélanger.
- # Rajoutez le mélange d'amande au lait, du sel et du poivron noir. Laissez cuire à moyenne température.
- # Quand la soupe est au point de bouillir, baissez la température du four. Laissez cuire encore 10 minutes.
- # Pendant ce temps, préparez les ingrédients de la surface. Mettez dans une poêle, de l'huile végétale et du flocon de piment rouge. Quand la couleur du piment sort dans l'huile, retirez du feu. Rajoutez du persil finement coupé.
- # Mettez la soupe dans les bols. Versez le mélange de flocon de piment rouge puis servez.

N-B: Cette soupe a été préparée pour la première fois en 1539 au jour de circoncision des fils du Sultan Kanuni Suleyman.