



La Soupe Yavan

Yavan Çorba



2 tasse à thé lentilles rouges
1 tasse à thé de haricots secs
1 tasse à thé de pois chiches
1 tasse à thé de blé
4 oignons moyens
3 cuillères à soupe de viande rôtie
10 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
Une demi-cuillère à soupe de pâte de piment rouge
Du bouillon de bœuf ou de l'eau tant que possible
2,5 cuillères à café de sel

- # Dès la veille, lavez, nettoyez et mouillez suffisamment et séparément les lentilles, les haricots sec, les pois chiches et le blé.
- # Le lendemain, laissez bouillir les ingrédients séparément.
- # Mettez dans une casserole, des oignons sec finement haché et de l'huile. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à que les oignons deviennent transparentes.
- # Rajoutez la viande rôtie, la pâte de tomate et de piment puis laissez cuire l'ensemble pendant 10-15 minutes.
- # Puis rajoutez les lentilles, les haricots secs, les pois chiches et les blés.
- # Mélangez les ingrédients puis rajoutez du sel. Rajoutez du bouillon de bœuf ou de l'eau jusqu'à qu'elle prend la forme d'une soupe. Laissez cuire à moyenne température en mélangeant quelquefois.
- # Quand la soupe est au point de bouillir, laissez cuire encore 5 minutes et retirez du four.
- # Mettez dans les bols, saupoudrez du flocon de piment de rouge puis servez.

N-B: Si vous ne possédez pas de viande rôtie vous pouvez utiliser 150 gr. de viande haché.