



Soupe de Misket

Misket Çorbası



1 tasse de pois chiches bouillis
200 gr. de bœuf haché
2,5 cuillères à soupe de boulgour fines
1,5 à 2 cuillères à soupe de farine
1 oignon
1 cuillère à soupe pâte de tomate
1 tasse à thé d' Huile végétale
1 œuf
5-7 branche de persil
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
Du poivre noir
7 à 8 tasses d'eau chaude

Réunissez le bœuf haché, le boulgour, un œuf, de la farine, du persil, du cumin et du poivre noir pour formez les keftas.

Faites des boulettes de viandes de la grandeur d'une bille.

De l'autre côté, coupez les oignons finement, et grillez-les dans l'huile. Rajoutez de l'eau bouillante.

Rajoutez les keftas dans l'eau avec de l'oignon. Laissez cuire jusqu'à que les boulettes flottent.

Rajoutez les pois chiches bouillis et enfin la pate de tomate grillé dans l'huile. Puis décorez avec du persil.

N-B: Vous pouvez ajoutez les oignons sans les grillez, mais les oignons grillés donnent plus de gouts.