



Soupe De Maïs

Mısır Çorbası



- 4 morceaux de maïs frais
- 4 tomates mûres
- La moitié des morceaux de poivre de viande rouge
- 2 piments verts
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- 6 tasses d'eau
- 4 tasses de bouillon
- 2 cuillère à café de sel
- Pour le dressage ;
- 1 morceau de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de farine

- # Tenez les maïs verticalement dans l'épi pour obtenir les pièces de maïs. Mettez dans une casserole ou une cocotte-minute.
- # Mettez de l'huile dans une autre casserole, quand elle chauffe, rajoutez les piments.
- # Quand les piments se ramollissent, rajoutez les tomates épluchés et coupé en petit morceaux. Laissez cuire jusqu'à que les tomates deviennent comme de la pâte.
- # Rajoutez sur les tomates, les maïs avec l'eau bouillis et rajoutez du sel. Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 25-30 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez 4 tasses de bouillon de bœuf chaud et laissez bouillir encore 5 minutes.
- # Pendant ce temps, mélangez la farine et le jus de citron. Rajoutez une deux cuillères à soupe de la soupe dans ce mélange.
- # Versez le mélange d'un coup dans la soupe mélangez rapidement.
- # Laissez cuire la soupe en mélangeant pendant 10 minutes. Retirez du feu, laissez attendre avec le couvercle fermé puis servez.

N-B: La soupe sera délicieuse par rapport au maïs utilisé. Plus il sera frais, plus le goût sera délicieuse.