



Soupe De Sultan

Sultan Çorbası



- 1 petite botte d'épinards
- 1 oignon moyen
- 1 tasse de lentilles rouges
- 8 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 carotte de taille moyenne
- 1 cuillère à soupe de farine
- 7 tasses de bouillon
- 2,5 cuillères à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre noir
- Pour les keftas;
- 200 gr. bœuf haché
- 1 tranche de pain rassis
- 1 petit oignon
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir

- # Rincez les lentilles, rajoutez 4 tasses d'eau et laissez cuire jusqu'à qu'elles perdent leur forme.
- # Rincez les épinards, coupez finement et mettez dans une petite casserole. Rajoutez un oignon finement coupé et ½ cuillère à café de sel, puis mélangez. Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant ½ heure.
- # Préparez le kefta de la soupe pendant ce temps : Râpez l'oignon, mélangez avec du pain rassis puis rajoutez de la viande, du sel et du poivron noir. Pétrissez les ingrédients tous ensemble.
- # Faites des keftas rond avec le mélange obtenu. Grillez dans un peu d'huile jusqu'à qu'elles prennent de la couleur.
- # Mettez de l'huile végétale dans la casserole, quand elle chauffe, rajoutez des carottes coupé en morceaux carré.
- # Quand les carottes deviennent molles, tournez 1-2 minutes, puis rajoutez les épinards aux oignons et mélangez quelquefois.
- # Rajoutez les lentilles filtrés, puis rajoutez 7 tasses d'eau et 2 cuillère à café de sel.
- # Quand la soupe est au point de bouillir, rajoutez les keftas puis laissez cuire pendant 15 minutes.
- # Enfin saupoudrez du poivron noir, retirez du four puis servez.

N-B: Vous pouvez rajoutez du céleri avec les carottes.