



## Soupe de Shah

Şah Çorbası



2 cuillères à soupe de farine  
1 tasse de couscous  
1 tasse d'huile végétale  
8 tasses d'eau  
2 comprimés d'eau de poulet  
2 cuillères à café de sel

- # Faites griller l'huile et la farine jusqu'à que l'odeur de la farine disparaît.
- # Rajoutez le couscous et tournez plusieurs fois avec la farine grillé.
- # Rajoutez de l'eau et de l'eau de poulet, puis du sel.
- # Laissez cuire jusqu'à que les couscous se ramolli.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez utiliser de l'orge pour préparez cette soupe.