



Soupe D'Hiver

Kış Çorbası



- 1 oignon moyen
- 1 grande feuille de chou
- 1 grosse carotte
- 1 grosse pomme de terre
- 1 petit céleri
- 1 poireau moyen
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à café de sel
- 1 tablettes de bouillon de bœuf
- Pour le mélange;
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 morceau de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate

- # Coupez la carotte et le céleri en petit morceaux carré, et le poireau en forme d'allumette. Coupez la feuille de chou en petit morceau carré. Hachez l'oignon se finement.
- # Mettez de l'huile végétale dans une grande casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons. Laissez cuire avec le couvercle fermé jusqu'à que les oignons deviennent molles.
- # Saupoudrez 1 cuillère à café de farine dessus. Tournez quelque fois puis rajoutez 11 tasses d'eau chaude.
- # Rajoutez les carottes et les céleris dans la mélange, puis laissez cuire 10 minutes et rajoutez les poireaux et les choux, laissez cuire encore 10 minutes.
- # Rajoutez au dernier moment les pommes de terres coupé en petit morceaux carré.
- # Préparez le mélange pendant que les pommes de terres cuit pendant 5 minutes. Mettez dans un bol creux, de la pâte de tomate, un œuf, 2 cuillères à soupe de farine, du jus de citron et du sel puis mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez trois cuillères à soupe de la soupe dans le mélange pour qu'il devient tiède. Mélangez le contenu.
- # Après avoir versé le mélange dans la soupe, rajoutez une tablette de bouillon de bœuf, laissez bouillir en mélangeant puis retirez du four.
- # Décorez avec du flocon de piment rouge et servez chaud.

N-B: Le but de rajouter de la farine pendant la cuisson des oignons, est de diminuer l'odeur désagréable des choux et des céleris.