



## Soupe De Aysekadin

Ayşekadin Çorbası



250 gr. de haricots Aysekadin  
2 poivres vert  
1 oignon moyen  
1 tomate moyenne  
1 tasse de lait  
1 tasse à café d'huile de tournesol  
2 cuillères à soupe de farine  
1,5 cuillère à café de sel  
1 tablette de bouillon de bœuf  
5 tasses d'eau

- # Nettoyez les haricots, lavez et coupez en petit morceaux. Épluchez la tomate, coupez en quelque morceaux, sortez les noyaux des piments, coupez grand puis épluchez les oignons secs et coupez en 4-5 morceaux.
- # Mettez les ingrédients préparé dans une cocotte-minute ou une casserole. Rajoutez 4 tasses d'eau et ½ cuillère à café de sel.
- # Laissez cuire les ingrédients plus que d'habitude et retirez du feu.
- # Quand les ingrédients refroidissent un peu, passez au robot pour obtenir un mélange pur.
- # Grillez de la farine avec de l'huile, dans une autre casserole.
- # Quand la farine prend la couleur rose, rajoutez le mélange de haricot. (Laissez le four à moyenne température)
- # Rajoutez 1 tasse d'eau chaude sur le mélange, 1 tasse de lait chaud, 1 tablette de bouillon de bœuf et 1 cuillère à café de sel.
- # Laissez bouillir tous les ingrédients ensemble puis retirez du four.
- # Servez dans les bols creux.

N-B: Si vous ne possédez pas de robot, coupez les ingrédients finement, laissez bouillir. Faites les autres manipulations de la même manière.