



Soupe De Gombo

Bamya Çorbası



250 gr. gombo de fleur
1 oignon moyen
1 carotte de taille moyenne
2 tomates
1 tasse à thé d'huile végétale
2 cuillère à café de sel
7 tasses de bouillon de bœuf
Une demi-tasse de vinaigre
1 tasse de pois chiches bouilli
Pour le mélange ;
1 œuf
1 morceau de citron
3 cuillères à soupe de farine
1 tasse d'eau

- # Épluchez les gombos. Laissez attendre pendant 4-5 minutes dans un bol contenant de l'eau tiède puis sortez dans un filtre et filtrez de l'eau.
- # Mettez de l'huile végétale dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez un oignon coupé finement.
- # Quand les oignons se ramollissent, rajoutez les carottes coupées en petit morceaux, tournez quelquefois puis rajoutez les gombos. Tournez les gombos avec les ingrédients, puis rajoutez les tomates épluchées.
- # Rajoutez du vinaigre et du bouillon de bœuf, quand elle est au point de bouillir, réglez le four à basse température puis laissez cuire pendant 20 minutes.
- # Préparez le mélange pendant ce temps. Mettez dans un bol creux, un œuf, du jus de citron, de la farine et 1 tasse d'eau. Mélangez avec une fourchette pour obtenir un mélange pure.
- # Versez le mélange rapidement dans la soupe, mélangez puis rajoutez les pois chiches bouillis et laissez bouillir encore 5 minutes.
- # Servez chaud.

N-B: Le gombo de fleur est un gombo qui est sorti nouveau de sa fleur. Si vous ne trouvez pas de gombo de fleur, vous pouvez utiliser des gombos tout petits.