



## Soupe De Say

Say Çorbası



1 tasse de pois chiches  
2 grandes feuilles de chou  
1 petit oignon  
4 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf  
1 cuillère à soupe de beurre  
1,5 cuillère à café de sel  
Pour la surface;  
1 tasse de parmesan fraîchement râpé

- # Mouillez les pois chiches dès la veille, laissez bouillir le lendemain. Coupez les feuilles de chou en quelques morceaux, coupez l'oignon en quelques morceaux.
- # Mettez les ingrédients dans un robot de cuisine. Rajoutez 1 tasse d'eau, et faites une purée.
- # Mettez les ingrédients préparé, dans une casserole. Rajoutez 3 tasses d'eau puis placez à moyenne température.
- # Laissez cuire la soupe en mélangeant de temps en temps. Quand la soupe est au point de bouillir, réglez le four à basse température puis rajoutez du beurre et du sel.
- # Laissez cuire tous les ingrédients pendant 5 minutes puis retirez du four et mettez dans les bols.
- # Saupoudrez du parmesan râpés puis servez.

**N-B:** Quand vous laissez 1 tasse de pois chiche , elle se transforme en 2 tasses.