



## Soupe De Citrouille Au Yaourt

Yoğurtlu Balkabağı Çorbası



- 1 tranche de potiron (500 gr.)
- 1 poireau
- 1 oignon
- 1 morceau de céleri surdimensionné
- 2 gousses d'ail
- 1 tasse de yaourt
- 6 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf
- 1 tasse à café d'huile de tournesol
- 2 cuillères à café de sel
- ½ cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Épluchez le potiron et le céleri et coupez en grand morceaux.
- # Épluchez le poireau, coupez en quelque morceaux, hachez finement l'oignon et les gousses d'ail.
- # Mettez de l'huile végétale dans une casserole, rajoutez les oignons et les gousses d'ail quand l'huile chauffe. Laissez cuire jusqu'à qu'elles deviennent molles.
- # Rajoutez les poireaux, les morceaux de potiron et de céleri, tournez quelquefois dans l'huile puis rajoutez 4 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf.
- # Laissez bouillir les légumes avec le couvercle fermé pendant au moins ½ heure.
- # Passez les légumes ramolli au robot. Mettez du mélange de 2 tasses de bouillon de bœuf ou d'eau mélangé avec du yaourt.
- # Rajoutez du sel, laissez bouillir une fois en mélangeant. Mettez chaud dans les bols puis saupoudrez du flocon de piment rouge.

**N-B:** Le sel peut paraitre insuffisant à cause du sucre du potiron.