



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 paraître insuffisant à cause du sucre du potiron.