



Soupe de Tarhana

Tarhana Çorbası



- 1 tasse d'eau de tarhana
- 1 oignon moyen
- 2 piment vert
- 2 cuillères à soupe de viande hachée
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 cuillère à café de sel
- 9 tasses d'eau
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de menthe séchée

- # Laissez cuire la viande hachée en ajoutant de l'huile végétale. Rajoutez de l'oignon râpé, du piment coupé finement et de la pâte de tomate. Laissez cuire.
- # Rajoutez 9 tasses d'eau fraîche puis ajoutez tout de suite le "tarhana".
- # Rajoutez du sel et du poivre noir, puis laissez bouillir en mélangeant.
- # Mettez dans les bols de soupe, rajoutez de la menthe séchée puis servez.

N-B: Le "tarhana" doit être mis absolument dans l'eau fraîche, sinon elle risque de ne pas être lisse.