



Soupe De Riz Aux Amandes

Bademli Piring Çorbası



1 tasse de riz
½ Tasse d'amandes
1 oignon moyen
1 cuillère à soupe de beurre
½ tasse de lait
1 poivron vert moyen
1 tomate moyenne
2-3 branches d'aneth
½ cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à café de sel
6 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau

Nettoyez le riz, lavez puis mettez dans une casserole creux. Rajoutez 4 tasses d'eau et laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'elles perdent leur forme.

Mettez du beurre dans la casserole où la soupe va être cuite. Quand elle fond, rajoutez les oignons secs coupé, laissez cuire jusqu'à qu'elles deviennent molles.

Rajoutez avec 5 minutes d'intervalles, du piment haché finement, des amandes concassé, une tomate coupé en petit morceau et 6 tasses d'eau.

Laissez bouillir les ingrédients ensemble au moins 15 minutes. Rajoutez dans la soupe avec le riz bouilli, laissez bouillir un peu, puis rajoutez du sel, du poivron noir et du lait.

Ne laissez pas trop bouillir à cause du lait qui se coupe. Retirez du four, rajoutez tout de suite les aneths puis mélangez et servez.

N-B: Cette soupe est une recette qui appartient au Rumeli.