



## Soupe Du Caire Aux Mélanges

Terbiyeli Kahire Çorbası



1 gros oignon sec  
3 gousses d'ail  
1 tasse à thé d'huile végétale  
500 gr. épinards  
2 cuillères à soupe de riz  
2 tomates moyennes  
2 cuillères à café de sel  
1 cuillère à café de poivre noir  
8 tasses de bouillon ou de l'eau  
Pour le Mélange ;  
2 tasse à thé de lait  
2 cuillères à soupe de farine  
1 œuf

# Hachez l'oignon et les gousses d'ails finement. Laissez cuire dans l'huile jusqu'à qu'elles se ramollissent.

# Rajoutez des feuilles d'épinard haché finement puis rajoutez les tomates coupées en petit morceau de cube.

# Quand les épinards changent de couleur légèrement, rajoutez du riz rincé et filtré et 8 tasses eau ou de bouillon de bœuf. Réglez le four à basse température quand elle est au point de bouillir puis laissez cuire encore 10 minutes.

# Préparez le mélange de la soupe pendant ce temps ; Mélangez le lait, la farine et l'œuf jusqu'à qu'elles deviennent pure. Prenez quatre cuillères à soupe de la soupe bouillante.

# Rajoutez du sel et du poivron noir, laissez cuire encore un peu puis servez chaud.

N-B: Cette recette est une ancienne soupe égyptienne.