



Tarhana De Printemps

Bahar Tarhanası



1 oignon moyen
7 cuillères à soupe d'huile de tournesol
150 gr. de viande de poulet
1 tasse de thé tarhana
1 tasse à thé de pois chiches
1 tasse à thé de lentilles rouges
1 tasse à thé de riz
3 tomates moyennes
1 cuillère à café de poivron rouge doux
2 cuillère à café de sel
8 tasses d'eau ou de bouillon
Pour la surface;
7-8 brins de persil

- # Dès la veille, nettoyez, lavez puis mouillez les pois chiches avec de l'eau propre. Le lendemain, laissez bouillir avec l'eau à laquelle elle a été mouillée.
- # Mettez dans une casserole, 7 cuillères à soupe d'huile végétale. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez l'oignon coupé très finement.
- # Laissez cuire l'oignon jusqu'à qu'elle devient jaune puis rajoutez la viande de poulet.
- # Quand la viande absorbe sont liquide, rajoutez les lentilles rouges, tournez quelquefois.
- # Rajoutez les tomates râpés. Quand les tomates bouillissent, rajoutez du tarhana mélangé avec une tasse d'eau chaude.
- # Quand les ingrédients sont au point de bouillir à moyenne température, rajoutez le riz filtré. Rajoutez 8 tasses d'eau chaude ou de bouillon de bœuf.
- # Laissez cuire la soupe environ 20 minutes, puis rajoutez les pois chiches bouillies, du poivron noire et du sel.
- # Laissez cuire la soupe 5 minutes à basse température puis retirez du four.
- # Mettez dans les bols, puis saupoudrez du persil haché finement.

N-B: Le Tarhana est utilisé dans cette soupe, en raison du goût attachant.