



## Soupe d'Oignon Au Basilic Séché

Fesleğenli Soğan Çorbası



5 oignons moyens  
1 tasse de boulgour  
Demi-tasse de pois chiches  
1 cuillère à soupe de fécule de maïs  
½ tasse d'huile végétale  
3 cuillères à thé de sel  
2 cuillères à soupe de basilic séché  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
7 tasses d'eau  
2 tasses de bouillon

- # Dès la veille, mouillez les pois chiches, puis laissez bouillir le lendemain, dans la même eau.
- # Coupez finement les oignons finement en demi-cercle. Mettez dans une casserole puis rajoutez de l'huile et du sel.
- # Laissez cuire les oignons jusqu'à qu'elles deviennent plus petit qu'au début.
- # Rajoutez le boulgour lavé dessus. Tournez quelquefois.
- # Rajoutez du fécule de maïs, rajoutez 7 tasses d'eau chaud puis laissez bouillir au moins ½ heure.
- # A la fin du temps, rajoutez du vinaigre, des pois chiches bouillis et 2 tasses de bouillon de bœuf. Laissez bouillir encore 10 minutes.
- # Enfin, rajoutez le basilic séché, laissez cuire 1-2 minutes et retirez du four.
- # Servez la soupe dans les bols de soupe creux.

**N-B:** Le goût sera plus délicieux, si l'oignon est cuit avec du sel.