



Soupe de Kendim

Kendim Çorbası



- 1 oignon petit
- 1 piment vert
- 2 tomates
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 tasse de thé de pâte sehriye
- 1 coupe à café d'huile végétale
- 1 œuf
- 1,5 cuillère à soupe de farine
- Le jus d'un-demi citron
- 1 cuillère à café de sel
- 6 tasses d'eau
- 1-2 branches de persil

- # Râpez l'oignon, puis laissez grillez.
- # Rajoutez le piment vert finement coupé.
- # Quand le piment ramolli, rajoutez la pâte de tomate, le sehriye et les tomates râpées.
- # Mélangez les ingrédients. Rajoutez 6 tasses d'eau.
- # Quand les Sehriye se ramolli, rajoutez le mélange tiède de farine, de jus de citron et d'œuf dans la soupe, puis rajoutez le sel.
- # Laissez bouillir 5 minutes en mélangeant.
- # Retirez du four, mettez dans les bols à soupe, rajoutez les persils finement râpées, puis servez.

N-B : Vous pouvez remplacer dans la soupe, le Sehriye par le riz.