



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe Froide Pimentée

Acılı Soğuk Çorba



- 2 concombres
- 3 pouces d'ail
- 1 tomate moyenne
- 1 tasse de thé de yaourt
- 2 tasses de bouillon de viande rouge
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivron noir
- 1 cuillère à café de flocon de piment rouge

- # Épluchez la tomate et les concombres.
- # Épluchez la peau des pouces d'ail puis écrasez-les.
- # Rassemblez tous les ingrédients dans un mélangeur.
- # Mettez sans faire cuire, dans les bols, puis servez froid.

N-B : La soupe froide pimentée est une soupe traditionnelle espagnole.