



## Soupe aux Légumes

Sebze Çorbası



- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 oignon
- ½ bouquet d'épinard
- 1 pomme de terre
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 tasses de lait
- 1 tasse de thé de Sehriye
- 1 cuillère à café de sel

- # Coupez les carottes, courgettes, épinards et la pomme de terre. Laissez bouillir dans l'eau chaude.
- # Laissez bouillir le Sehriye.
- # Mettez les légumes bouillis dans le mélangeur pour obtenir une purée lisse. (Mettez les légumes avec l'eau bouillie)
- # Mettez les légumes bouillies dans une casserole, rajoutez le lait, l'huile, le Sehriye bouillie et enfin du sel.
- # Réglez la quantité d'eau. (Rajoutez environ 2,5 tasses d'eau)
- # Laissez bouillir. Mettez dans les bols, puis servez chaud.

N-B : Si vous voulez que les légumes ne soient pas en forme de purée, laissez cuire 1 cuillère à soupe de farine dans l'huile puis rajoutez les légumes, puis répétez les mêmes taches.