



Soupe Dynastique

Hanedan Çorbası



- 1 tasse de lentille rouge
- 1 oignon moyen
- 1 pomme de terre
- 1 carotte
- 1 coupe à café de riz
- 1 tasse de thé de pois chiche
- 100 gr. De beurre
- 1 cuillère à soupe d'estragon
- 1,5 cuillère à café de sel
- 5 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf
- Pour ses boulettes de viande :
- 100 gr. De viande hachée
- 1 oignon petit
- ½ cuillère à café de poivron noir
- ½ cuillère à café sel

- # Faites bouillir avec 5 verres d'eau, l'oignon, la carotte finement coupé et les lentilles.
- # Après le bouillonnement, passez au robot pour obtenir un mélange pure.
- # Rajoutez au-dessus, les pois chiches et le riz bouilli séparément, rajoutez 5 verres d'eau ou de bouillon de bœuf.
- # Quand elle bouilli, rajoutez du sel, de l'oignon râpé, du poivron noir et les boulettes de viande peu salée de la taille d'une noisette.
- # Quand les boulettes flotte sur la soupe, rajoutez l'huile grillé et de l'estragon. Laissez bouillir quelques minutes puis retirez du four.
- # Mettez la soupe chaude dans les bols.

N-B : La soupe dynastique est la soupe de la cuisine ottomane.