



Soupe Pastorale

Pastörel Çorba



3/4 tasses de grains de maïs frais
3/4 tasses de petit pois
200 gr. De ragoût de bœuf
6 cuillères à soupe d'huile végétale
1 oignon petit
1 piment vert
1 tasse de yaourt
1 œuf
5 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à café de poivron noir
7 tasses d'eau
5 branches de persil

- # Coupez le ragoût de bœuf en morceau en forme de carré
- # Mettez de l'huile dans la casserole, laissez cuire puis rajoutez la viande et laissez cuire jusqu'à que l'eau rétrécie.
- # Rajoutez sur la viande, l'oignon et le piment coupé finement. Après avoir mélangé, rajoutez le maïs bouilli et les petits pois, puis mélangez.
- # Rajoutez 6 tasses d'eau puis mélangez.
- # Mettez dans bol du yaourt, un verre d'eau, de la farine, du sel et un œuf, puis mélangez.
- # Rajoutez tout doucement le mélange de yaourt dans la soupe qui est en train de bouillir. Mélangez en même temps.
- # Après avoir rassemblé tous les ingrédients, laissez bouillir encore 5 minutes.
- # Après avoir retiré du four, rajoutez le persil finement coupé et du poivron noir, puis mélangez.
- # Servez chaud.

N-B : Si ce n'est pas la saison du maïs, laissez bouillir le maïs sec plus longtemps que d'habitude.