



Soupe aux Choux

Lahana Çorbası



Soupe aux choux
Recette de soupe
Ingrédients :
250 gr. De choux
1 oignon petit
1 tasse de yaourt
1 coupe à café de riz de boulgour
2 cuillères à soupe d'huile végétale
7 tasses d'eau
2 cuillères à café de sel
1 tablette d'eau de viande
2 cuillères à café de farine

- # Hachez finement les choux et l'oignon. Laissez bouillir avec le boulgour en mettant 6 verres d'eau.
- # Mélangez dans un bol, du yaourt, 1 verre d'eau et de l'huile.
- # Versez doucement, le mélange de yaourt sur le mélange qui est en train de bouillir.
- # Rajoutez du sel, la tablette d'eau de viande. Laissez bouillir en mélangeant 10 minutes.
- # Servez chaud.

N-B : Cette soupe se prépare avec les choux bruns dans la région de la mer noire.