



Soupe Ezogelin

Ezogelin Çorbası



- 2 carottes
- 1 oignon
- ¼ tasse de riz
- 1 tasse de lentille rouge
- ¼ de tasse boulgour
- 3 cuillères à soupe de margarine
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate pimentée
- 8 tasses bouillon de poulet
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de menthe sèche
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivron noir

- # Tout d'abord, coupez finement l'oignon et laissez cuire dans 2 cuillères de margarine. Rajoutez les carottes et les lentilles râpées. Continuez la cuisson.
- # Rajoutez le riz et le boulgour et laissez cuire 5-6 minutes.
- # Rajoutez 8 tasses de bouillon de poulet chaude. Puis rajoutez du poivron noir et du sel et laissez cuire ½ heure.
- # Mettez dans une autre casserole, une cuillère de margarine, une cuillère de farine et laissez cuire.
- # Rajoutez les pâtes de tomates et de piments.
- # Enfin, rajoutez la menthe et laissez cuire 3-4 minutes.
- # Rajoutez petit à petit la soupe dans le mélange.
- # Mélangez pendant 10 minutes.
- # Servez chaud.

N-B : Si la soupe est trop foncée, rajoutez du bouillon de poulet avant la cuisson de 10 minutes.