



Soupe régionale aux boulettes de viandes

Köfteli Köy Çorbası



1 verre d'eau de tarhana
1 tasse de pois chiches
3 pièces poivrons farcis
4 unités d'oignons frais
1 tomate bien mûre
½ à soupe de sauce tomate
7 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1,5 cuillère à café de sel
2,5 tasses d'eau
7 tasses d'eau de viande
Pour les boulettes;
200 gr. de bœuf haché sans graisse
½ petit oignon
1 tranche de mie de pain rassis
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir

- # Tout d'abord trempez le tarhana avec 2,5 tasses d'eau fraîche.
- # Puis préparez les boulettes. Mettez l'oignon râpé dans le bol à mélange, rajoutez le pain rassis dessus, jusqu'à qu'il se mélange avec la pâte à pain.
- # Rajoutez sur le bœuf haché, le sel, le poivre noir, pétrissez 3 - 4 minutes, puis arrondissez les boulettes.
- # Mettez les Boulettes de viande, sur un plateau qui contient de la farine en secouez le plateau pour que les boulettes se mélange avec la farine.
- # Mettez dans une casserole l'huile de tournesol, hachez la partie blanche de l'oignon, puis ajoutez un peu de poivre farcies hachées finement après que les oignons grille.
- # Quand le poivre change de couleur, ajoutez la sauce tomate, les tomates râpées et l'eau de tarhana et enfin ajoutez le sel et l'eau du poulet.
- # Mélangez la soupe en permanence, quand elle commence à chauffer rajoutez la partie vert de l'oignon finement haché et les pois chiches bouillis.
- # Quand la soupe vient au point d'ébullition ajoutez les boulettes de viandes, et mettez a température moyenne puis mélangez sans détériorer les boulettes pendant 15-20 minutes.
- # Enfin servez chaud

N-B : Vous pouvez rajoutez selon votre goût des morceaux d'ail dans la préparation de la soupe.