



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe De Poulet Aux Nouilles

Şehriyeli Tavuk Çorbası



1 poitrine de poulet
1.5 tasse à thé de nouilles étoile
1 tasse de farine
8 cuillères à soupe d'huile végétale
8 tasses de bouillon de poulet
1 cuillère à café de sel

- # Faites bouillir la poitrine de poulet. Puis séparez des os et faites des petit morceaux.
- # Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez de la farine. Laissez griller jusqu'à que l'odeur de la farine disparaît.
- # Rajoutez du bouillon de poulet, quand elle commence à bouillir, rajoutez des nouilles. Laissez bouillir pendant 10-12 minutes.
- # Puis rajoutez la viande de poulet séparée en plusieurs morceaux et du sel. Laissez cuire pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps. Retirez du feu.
- # Servez chaud.

N-B: Selon votre volonté, vous pouvez rajouter deux gousses d'ails.