



## Soupe de Patate Anik

Anıklı Patates Çorbası



5 pommes de terre moyennes  
1 petit oignon  
3 cuillères à soupe d'huile végétale  
8 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau  
Pour l'Anik:  
1 petit oignon  
1 cuillère à soupe de menthe séchée  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
2 cuillères à café de sel

- # Quand les oignons hachés deviennent rose, rajoutez les pommes de terres coupés en petit morceaux carré.
- # Laissez cuire les oignons et les pommes de terre à basse température pendant 15 minutes en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez de l'eau chaude ou du bouillon de boeuf chaud. Laissez bouillir jusqu'à que le féculé des pommes de terres soient disparus.
- # Pedant ce temps, laissez cuire pour l'anik, les oignons jusqu'à qu'ils soient rose. Rajoutez du flocon de piment rouge, de la menthe sèche et du sel.
- # Rajoutez l'anik dans la soupe qui est en train de bouillir puis laissez bouillir pendant 10 minutes.
- # Servez chaud.

N-B: Si vous voulez plus de goût dans la soupe, rajoutez de la farine lors de la grillade de l'oignon.