



Soupe iranienne

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers.

Préparation | 11 min

Cuisson | 31 min

INGRÉDIENTS

- 2 carottes
- 53 g de concentré de tomate
- 1 oignon
- 150 g d'Ebly
- 1 bouillon de légumes
- 1 citron vert
- 2 cuil à café de curcuma

Emincez finement vos légumes.

Dans une casserole, faites dorer les oignons avec un filet d'huile.

Ajoutez le jus de citron, le curcuma, les carottes. Mélangez.

Puis le blé, le bouillon, le concentré de tomate, l'eau, le sel, poivre.

Mélangez et laissez cuire 30 min à couvert.

Parsemez de persil et servez bien chaud.