

CHORBA

Soupe algérienne : recette de Farida et Fatima

Ingédients : 6 personnes.

500g de viande de mouton

coupée en petits morceaux.

250 grammes de viande de bœuf hachée.

2 tomates(ou du coulis) et du concentré de tomates.

1 poignée de pois chiches cuits.

Céleri en branches.

1 oignon, un peu d'ail.

Un bouquet de coriandre, un bouquet de persil .un piment frais.

Sel, poivre gris, poivre blanc. Huile d'olive.

Vermicelle.

Préparation :

Hachez l'oignon (la moitié), l'ail, les tomates, quelques branches de céleri, quelques feuilles de coriandre.

Les placer dans la marmite avec la viande de mouton, l'huile d'olive, le concentré de tomates. Faire dorer, couvrir d'eau, faire bouillir puis mijoter pendant 30 mn.

Mélangez la viande hachée avec du sel, les poivres, un demi- oignon et du persil hachés. Faire des boulettes.

Quand la viande est cuite (30 minutes), plongez les boulettes dans la marmite, le reste du céleri, ajouter de l'eau et faire cuire 10 mn. (Vérifiez l'assaisonnement.)

Au dernier moment, placez le vermicelle, le piment et les pois chiches. Saupoudrez de coriandre pour servir.



شربة (فزيرة + فطيمة)
500 غ لحم خروف مقطعة قطع صغيرة
بصل + 2 سنات ثوم + كرفاس + طماطم حب
مرجين مع بعض
حطاي لحم مع زيت الزيتون و حطاي بصل و ثوم و كرفاس
و طماطم مرجين + ملح + فلفل أسود + وفلفل مع بعض
ثم مرقها بلعاء حوالي 2 لتر و ضعا طبخة لعدة
30 دقيقة بعد نهي كفتة (لحم خروف + فطيمة) فيها
ملح + بصل + معدنوس + فلفل أسود و نظط كل
مع بعض و نعمل كويرات صغيرة و نرميها في شربة
و نضيف عزميال و كرفاس و فلفل حار و نظطها
لعدة 10 دقائق

Farida