

Chorba

La veille, mettre à tremper des pois chiches dans de l'eau salée.

Le lendemain les mettre à cuire avec sel (très peu, voir trempage) poivre, bouquet garni. Garder l'eau de cuisson pour le bouillon.

Mettre en petits dés de la poitrine d'agneau et faire revenir avec de l'oignon haché à feu très doux (éviter de laisser dorer). Faire tomber au dessus à l'aide de la passoire du coucoussier de la tomate concassée (avec la peau) et écraser de temps en temps la tomate afin qu'elle touche feu à feu. Parfumer avec coriandre fraîche qui doit revenir. Ajouter l'eau de cuisson des pois chiches. Laisser cuire. Mettre poivre de terre, courgettes en cubes et revenir. Au dernier moment, ajouter du vermicelle fin et laisser cuire puis rapidement, coriandre fraîche et menthe hachées.