

Harira, la sopa del Marroc

La sopa del meu país es diu *harira* i es prepara amb els ingredients següents:



© Can Stock Photo - csp14646270

- Mig bol de lleties (de vegades les poso i de vegades, no. En aquesta ocasió, no)

- 1 bol de cigrons
- 1 bol de carn de vedella tallada a daus

- 1 ceba
- 3-4 tomàquets
- 1 branca d'api
- Mitja culleradeta de gengibre en pols

- 1 cullerada de mantega (es pot

substituir per 2 cullerades d'oli d'oliva o mitja culleradeta de smen)

- Sal
- Mitja culleradeta de pebre
- 2 cullerades de farina
- 2 cullerades de tomàquet concentrat (o tomàquet triturat, si no)
- 1 bol de julivert picat
- Mig bol de fideus
- 2 ous (opcional)

Normalment la harira és un segon plat, es prepara per al Ramadà i es menja gairebé cada dia només aquest mes.



Bon profit!

Lamyaa