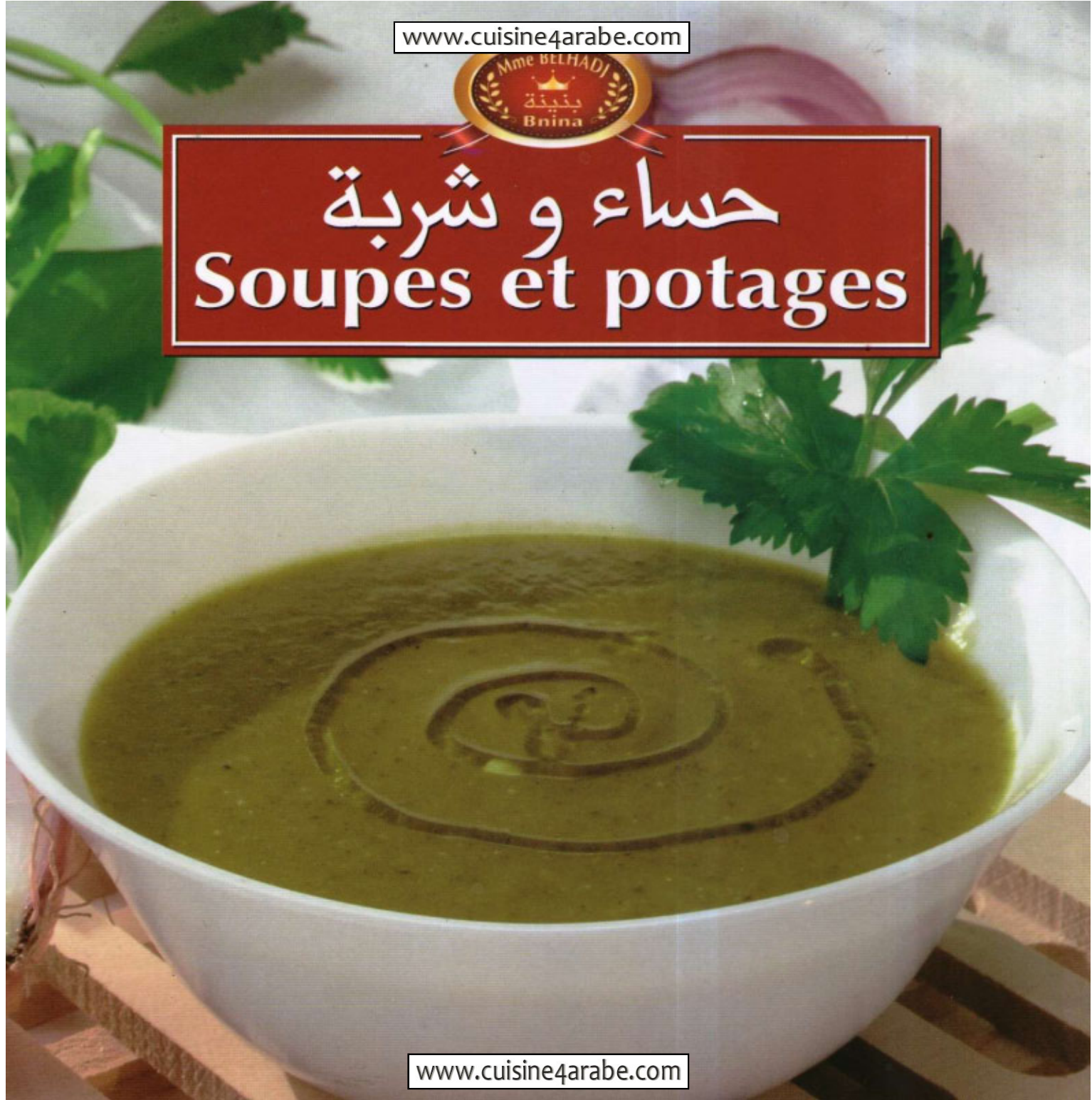


[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



# حساء و شربة Soupes et potages



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

# Ducros

## Les Épices Tout un monde de senteurs



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



# حساء و شربة

# Soupes et potages

**Fatima BELHADJ**

**Directeur de collection**  
Malek HADDAD

**Directeur de publication**  
Samir BÉLHADJ

**Directrice artistique**  
Isabel BLAS CANETE

**Photographie**  
Antonio MONTES

**Chef cuisinier**  
Samira NEDIL

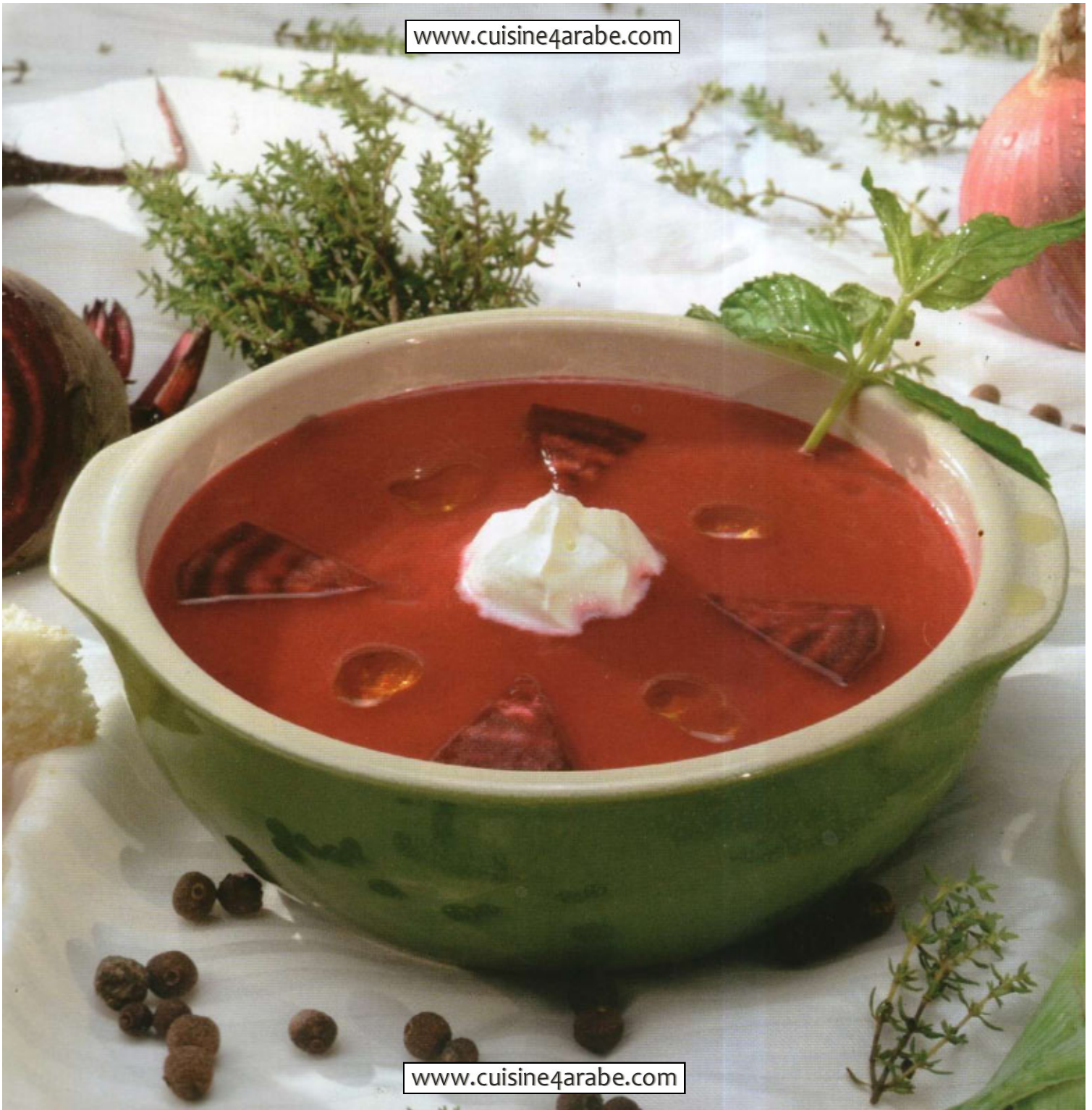
**Réalisation**  
INTERNATIONAL PERCEPTION

© TOUS DROITS RESERVES

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'informations ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

# Crème de betteraves

- 2 poireaux
- 1 betterave
- 2 pommes de terre
- ½ l d'eau
- Sel
- Poivre noir
- Noix de muscade
- Fromage régime
- Huile
- 2 c à s de beurre

## كريمة الشمندر

- كراثين
- شمندر
- حبتين بطاطا
- ½ ل ماء
- ملح
- فلفل أسود
- جوزة الطيب
- جبن الريجيم
- زيت
- ملعقتي أكل زبدة

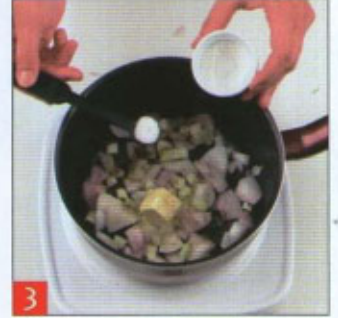
www.cuisine4arabe.com



1 ضعفي البصل في طنجرة  
أضيفي الكراث  
Mettez les oignons dans une marmite.  
Ajoutez les poireaux,



2 كذلك الزيت و الزبدة  
l'huile et le beurre



3 أضيفي الملح، الفلفل الأسود  
Salez et poivrez



4 مرقى بقليل من الماء و قلبهم  
Mouillez avec un peu d'eau et faites  
revenir



5 أضيفي البطاطا مقطعة إلى  
مكعبات كبيرة  
Ajoutez la pomme de terre coupée  
en gros dés



6 و كذلك الشمندر  
Ainsi que les betteraves



7 مرقى و واصلي الطهي  
Mouillez et poursuivez la cuisson



8 انزعهم من النار و اطحنهم  
Retirez du feu et mixez

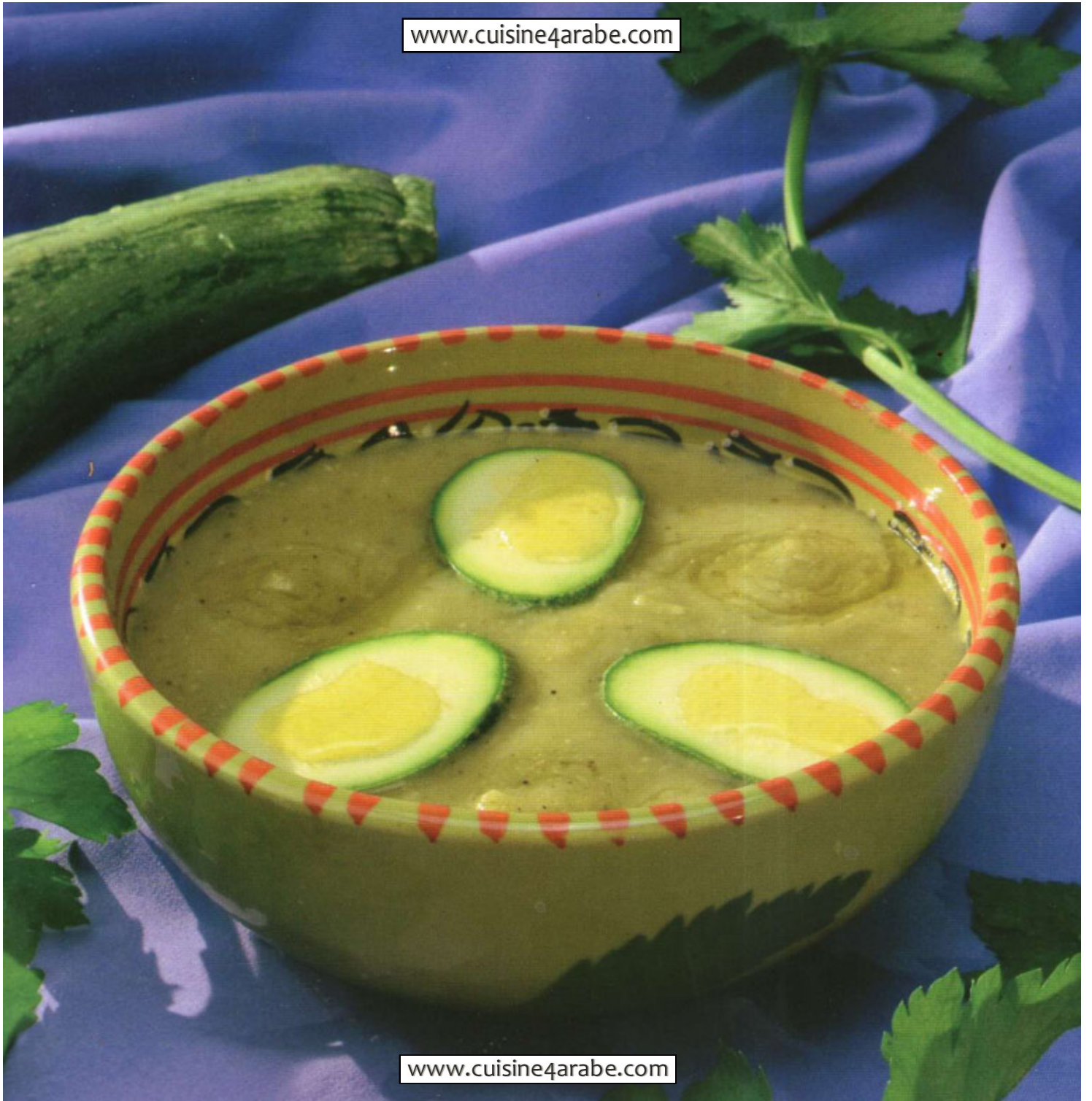


9 أضيفي جوزة الطيب و جبن الريجيم  
Ajoutez la noix de muscade et le  
fromage régime.

15 mn 00 mn 20 mn 00°

www.cuisine4arabe.com

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

## Velouté de courgettes

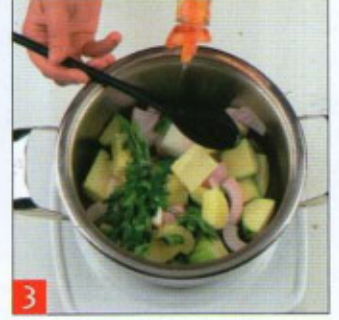
- 500 g de courgettes
- 2 oignons
- 1 c à s de beurre
- Sel
- Poivre noir
- Eau ou bouillon de poulet page 24
- Crème fraîche
- Huile
- 1 pomme de terre



1 ضعي الكوسه و البصل في طنجرة  
Mettez les courgettes et l'oignon dans une marmite



2 أضيفي البطاطا، الكرفاص  
Ajoutez la pomme de terre, le céleri,



3 الزبدة و قليل من الزيت  
le beurre et un filet d'huile



4 ملحي أضيفي الفلفل الأسود  
Salez et poivrez



5 اخلطي  
Mélangez



6 مرفي و اطهيههم  
Mouillez et laissez cuire

## فولوتي بالكوسة

- 500 غم كوسة
- بصلتين
- ملعقة أكل زبدة
- ملح
- فلفل أسود
- ماء أو مرق الدجاج ص 24
- قشدة طازجة
- زيت
- حبة بطاطا



7 اطحني  
Mixez

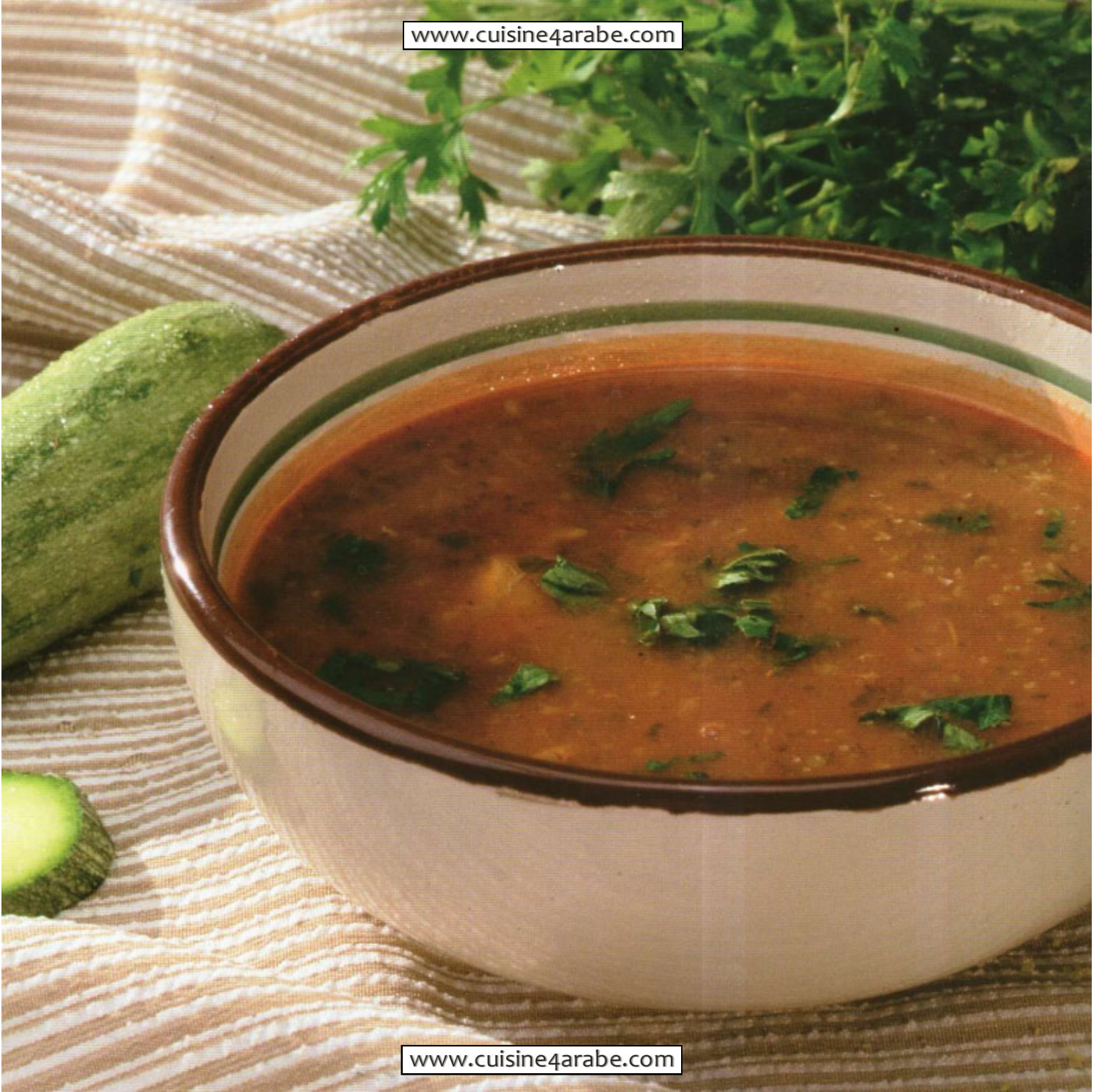


8 أضيفي القشدة الطازجة  
Ajoutez la crème fraîche



9 اخلطي و اتركها تنضج على نار هادئة  
Mélangez et laissez épaissir à feu doux.

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



# Chorba frik

- 2 oignons • 1 botte de coriandre • Menthe
- Céleri
- Morceaux de viande
- Viande hachée
- 1 blanc de poulet
- 2 dattes • 1 verre à thé de frik • 4 tomates
- 3 c à s de tomate en conserve • Eau • Huile
- Smen • Pois chiches
- Paprika • Coriandre en poudre • Cannelle
- Sel • Poivre noir

## شربة فريك

- بصلتين • ربطة كصبرة
- نعناع • كرافص
- قطع لحم • لحم مفروم
- صدر دجاج • حبتين تمر
- فنجان شاي فريك
- 4 حبات طماطم
- 3 ملاعق أكل طماطم مصبرة
- ماء • زيت • سم
- حمص • فلفل عكري
- مسحوق الكصبر
- قرفة • ملح • فلفل أسود



1 اخلطي اللحم المفروم، الحشيش، السممن، الملح، الفلفل الأسود والأحمر، القرفة. Mélangez viande hachée, coriandre, smen, sel, poivre, cannelle et paprika



2 اخلطي البصل مع اللحم، الدجاج، النعناع و الحشيش. Mélangez les oignons avec la viande, le poulet, la menthe et la coriandre



3 اضيفي للحم، الفلفل الأسود والأحمر، القرفة، الزيت و السممن، اخلطي. • Ajoutez sel, poivre, cannelle, paprika, huile et smen. Mélangez



4 اسكبي الكل في طنجرة، اضيفي الثمر منزع العظام، مرقى و اتركه يطهى. Mettez dans une marmite. Ajoutez les dattes dénoyautées. Mouillez et laissez cuire



5 انزعى اللحم و الدجاج، اطحنى الكل و واصلى الطهى. Retirez la viande et le poulet. Mixez puis poursuivez la cuisson



6 مرقى مجددا، أعيدى وضع اللحوم و اطهيههم. Mouillez à nouveau. Remettez les viandes à cuire



7 اضيفي الحمص ثم اضيفي الفريك، النعناع و الفلفل الأخضر و اتركه يطهى. Ajoutez les pois chiches, le frik, la menthe et un piment vert. Poursuivez la cuisson



8 اخلطي ملواق من الشربة مع الطماطم المصبرة و الطماطم المطحونة. Mélangez une louche de chorba avec la tomate concentrée et la tomate mixée



9 اسكبي الخليط في طنجرة و واصلى الطهى. Versez ce mélange dans la marmite et poursuivez la cuisson.

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

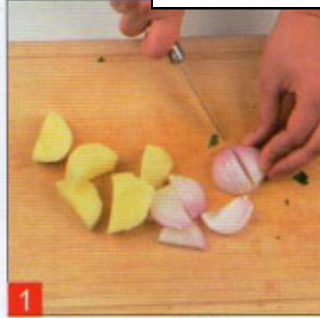
# Velouté de carottes

- 350 g de carottes
- 150 g de poireaux
- 1 pomme de terre
- Cumin
- Sel
- Poivre noir
- Huile
- Beurre
- 2 c à s de crème fraîche
- 1 oignon
- Bouillon de volaille page 24

## فولوتي بالجزر

- 350 غم جزر
- 150 غم كراث
- حبة بطاطا
- كمون
- ملح
- فلفل أسود
- زيت
- زبدة
- ملعقتي أكل قشدة طازجة
- بصلة
- مرق الدجاج ص 24

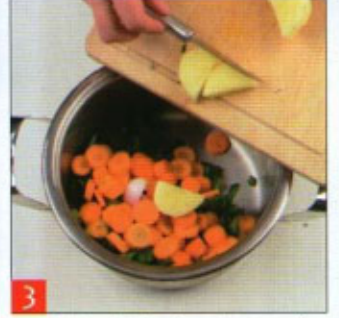
www.cuisine4arabe.com



1 اقطع البطاطا، البصل و الجزر إلى مكعبات كبيرة  
Coupez les pommes de terre, les oignons et les carottes en gros cubes



2 اقطع الكرفس إلى قطع صغيرة و ضعيه في طنجرة  
Coupez le céleri en petits morceaux Mettez-le dans une marmite



3 أضيفي الجزر و كذلك البطاطا و البصل  
Ajoutez les carottes, les pommes de terre, les oignons,



4 أضيفي الزبدة و الزيت الملح، الفلفل الأسود و الكمون  
le beurre, l'huile, le sel, le poivre noir et le cumin



5 مرقي بالمرق  
Mouillez avec le bouillon



6 غطيهم و اطهيهم  
Couvrez et laissez cuire



7 انزعهم من النار و اطحن الكل  
Retirez du feu et mixez.



8 أضيفي القشدة الطازجة  
Ajoutez la crème fraîche



9 اخلطي الكل  
Mélangez.

15 mn 00 mn 25 mn 00°

www.cuisine4arabe.com

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

# Crème de volaille

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- Blanc de poulet
- Eau ou bouillon de poulet page 24
- Poireaux
- Champignons
- Sel
- Poivre noir
- Noix de muscade

## كريمة الدواجن

- 40 غم زبدة
- 40 غم فريضة
- صدر دجاج
- ماء أو مرقق الدجاج ص 24
- كراث
- فطر
- ملح
- فلفل أسود
- جوزة الطيب

15 mn 00 mn 25 mn 00°

www.cuisine4arabe.com



1 ضعي الدجاج البصل و الكراث  
أضيفي الملح و الفلفل الأسود و الزيت  
Dans une marmite, mettez poulet,  
oignons, poireaux, sel, poivre et huile



2 اخلطي الكل ثم قلبهم  
مرقي و واصلي الطهي  
Mélangez et faites revenir.  
Mouillez et poursuivez la cuisson



3 عندما يطهى الدجاج، انزعيه و فنتيه  
Une fois le poulet cuit, retirez-le et  
émiettez-le



4 ضعي جزء من البصل المفت مع  
البصل اللطهي  
Mettez une partie du poulet émietté  
avec les oignons cuits



5 اطحنيه و احتفظي به  
Mixez et réservez



6 أذبيبي الزبدة ثم أضيفي الفريضة  
و اخلطي  
Faites fondre le beurre.  
Ajoutez la farine et touillez



7 أضيفي مرقق الدجاج، الملح، الفلفل  
الأسود و جوزة الطيب  
Ajoutez le bouillon de volaille.  
Salez, poivrez et muscadez



8 أضيفي البصل المطحون  
Ajoutez les oignons mixés



9 و بقية الدجاج ثم واصلي الطهي  
إلى أن تتخثر  
et le reste de poulet. Poursuivez la  
cuisson jusqu'à épaississement.

www.cuisine4arabe.com

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

# Soupe de légumes

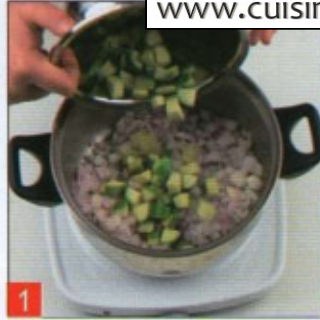
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 à 3 carottes
- 2 à 3 courgettes
- 2 pommes de terre
- Poireaux
- 100 g de petits pois
- 100 g d'haricots verts
- Céleri
- Eau • Huile • Smen
- Fleur de thym
- Cube de bouillon
- Cannelle • Sel
- Poivre noir

## حساء الخضار

- فصي ثوم
- بصلتين
- جزرتين أو ثلاثة
- كوستين أو ثلاثة
- 2 حبات بطاطا • كراث
- 100 غم بازلاء
- 100 غم فاصولياء
- كرافص • ماء
- زيت • سمن
- زهرة الزعيرة • مكعب مرق
- قرفة • ملح • فلفل أسود

20 mn 00 mn 20 mn 00 °

www.cuisine4arabe.com



1 ضعي الثوم و البصل في طنجرة  
أضيفي مكعبات الكوسة و الجزر  
Dans une marmite, mettez ail, oignons  
courgettes, carottes,



2 أضيفي البازلاء، الفاصولياء الخضراء  
و البطاطا  
petits pois, haricots verts, pomme de  
terre et



3 و الكرافص أضيفي قليل من الزيت  
و الكرافص  
Ajoutez un filet d'huile,  
céleri.



4 و قليل من السمن  
un peu de smen,



5 أضيفي الملح، الفلفل الأسود، القرفة  
و أطهيههم  
du sel, du poivre noir et de la can-  
nelle. Faites cuire



6 أضيفي الكراث  
Ajoutez les poireaux,



7 مكعب مرق مفتت  
un cube de bouillon émietté



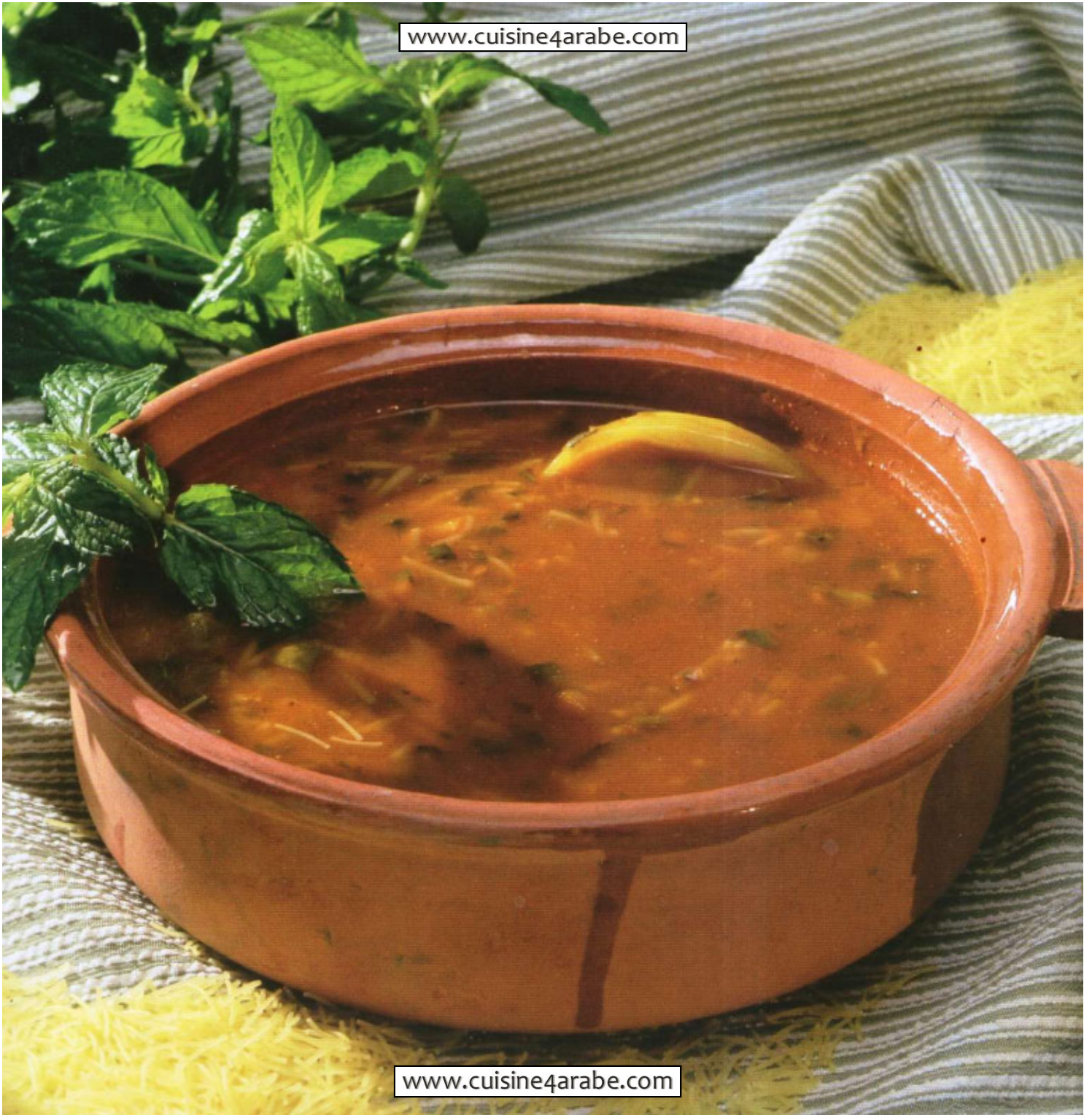
8 و كذلك زهرة الزعيرة  
et la fleur de thym



9 اخلطي الكل و واصلني الطهي  
Mélangez et poursuivez la cuisson.

www.cuisine4arabe.com

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



# Chorba vermicelle

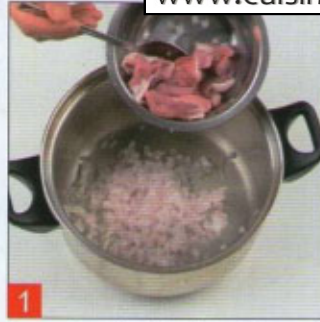
- 2 oignons. • 2 carottes
- 2 courgettes
- 1 botte de coriandre
- Menthe • Céleri
- Morceaux de viande
- 2 dattes • 1 verre à thé de vermicelle • 4 tomates
- 3 c à s de tomate en conserve • Eau • Smen
- Huile
- Pois chiches • Paprika
- Coriandre en poudre
- Cannelle • Sel • Poivre noir

## شربة الشعيريات

- بصلتين • جزرتين
- كوستين • ربطة كصبرة
- نعناع • كرافص
- قطع لحم • حيتي تمر
- فنجان شاي شعيريات
- 4 حبات طماطم
- 3 ملاعق أكل طماطم مصبرة
- ماء • سمف • زيت • حمص
- فلفل عكري • مسحوق الكصبر
- قرقة • ملح • فلفل أسود

30 mn 00 mn 60 mn 00 °

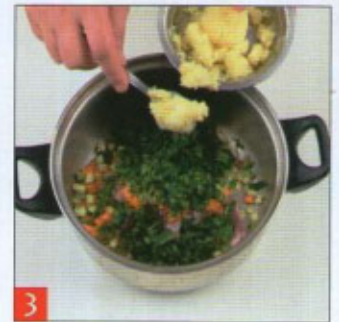
www.cuisine4arabe.com



1 في طنجرة، اخلطي البصل مع اللحم  
Dans une marmite, mélangez les oignons avec la viande



2 أضيفي مكعبات الجزر و الكوسة  
Ajoutez les cubes de carottes et de courgettes



3 و كذلك الخشيش و النعناع المفرومين  
أضيفي الزيت و السممن  
Ainsi que la menthe et la coriandre ciselées. Ajoutez l'huile, le smen,



4 أضيفي الملح، الفلفل الأسود و الأحمر و الفرفرة، مرفي و انركبه يطهى  
le sel, le poivre, la cannelle et le paprika. Mouillez et laissez cuire



5 أضيفي أوراق النعناع و الحمص  
Ajoutez les feuilles de menthe et les pois chiches



6 اخلطي ملواق من الشربة مع الطماطم المصبرة  
Mélangez une louche de chorba avec la tomate concentrée



7 اسكبي هذا الخليط على الطماطم الغلاة في الماء و الطحونة  
Versez ce mélange sur la tomate bouillie et mixée



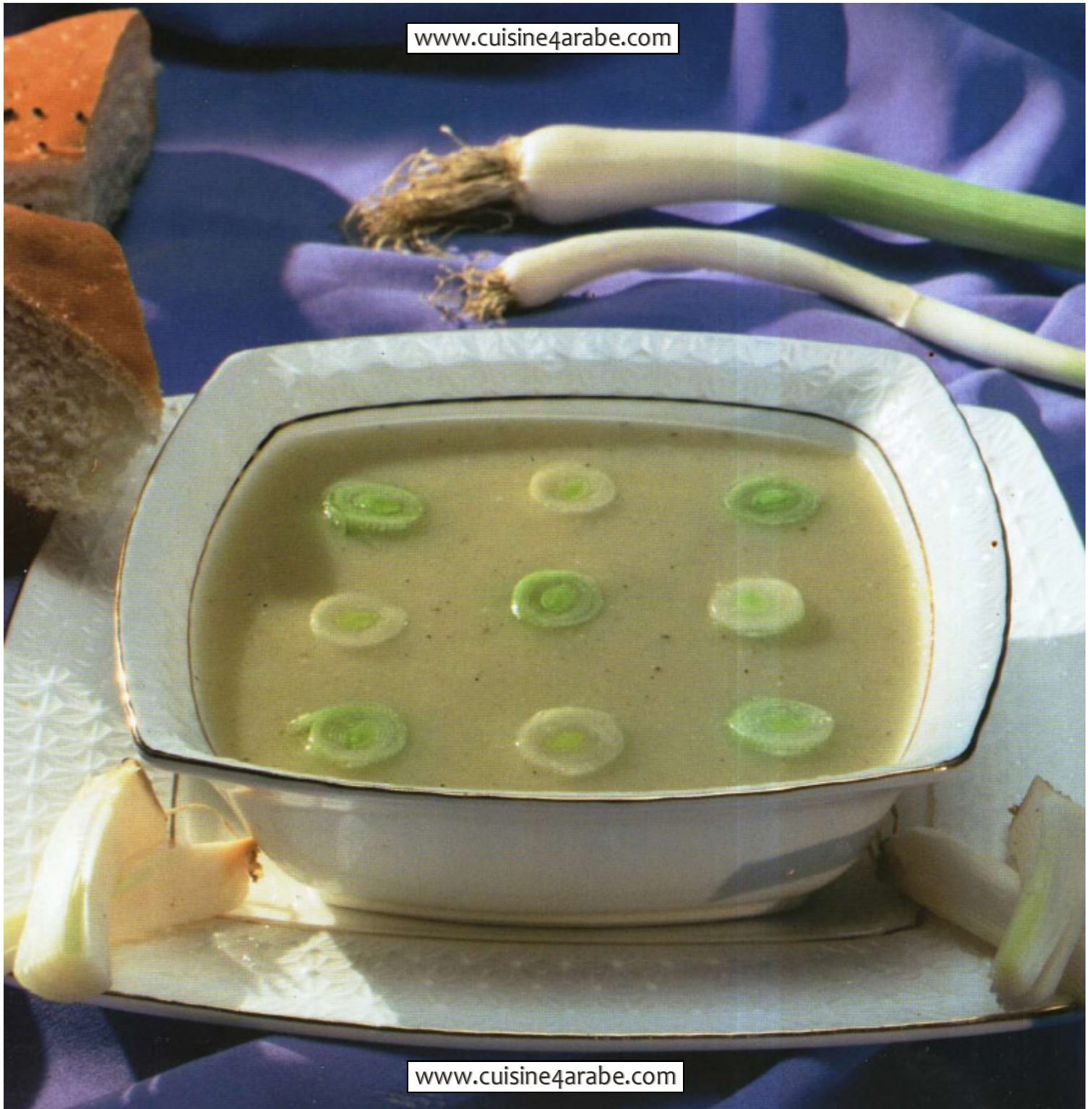
8 اسكبي الخليط في طنجرة  
Puis versez le tout dans la marmite.



9 أضيفي الشعيريات و أنمي الطهي  
Ajoutez le vermicelle et terminez votre cuisson.

www.cuisine4arabe.com

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

# Soupe de poireaux

- 500 g de poireaux
- 2 petits oignons
- 2 pommes de terre
- 2 c à s de crème fraîche
- 4 à 5 tasses d'eau
- Huile
- 2 c à s de beurre
- Sel
- Poivre noir ou blanc

## حساء الكراث

- 500 غم كراث
- بصليتين صغيرتين
- 2 حبات بطاطا
- ملعقتي أكل قشدة طازجة
- 4 إلى 5 كؤوس ماء
- زيت
- ملعقتي أكل زبدة
- ملح
- فلفل أسود أو أبيض

15 mn 00 mn 20 mn 00 °

www.cuisine4arabe.com



1

ضعي دوائر الكراث في كسرونة

Mettez les rondelles de poireaux dans une casserole



2

أضيفي الكرافص و كراث غير مقطعين

Ajoutez le céleri et un poireau entier



3

أضيفي مكعبات البطاطا، البصل

Ajoutez les cubes de pomme de terre, l'oignon,



4

الفلفل الأسود و الملح

le poivre noir et le sel



5

مرقي غطيهم و اطههم

Mouillez.  
Couvrez et laissez cuire



6

انزعي الكرافص

Retirez le céleri



7

اطحني

Mixez



8

أضيفي القشدة الطازجة

Ajoutez la crème fraîche

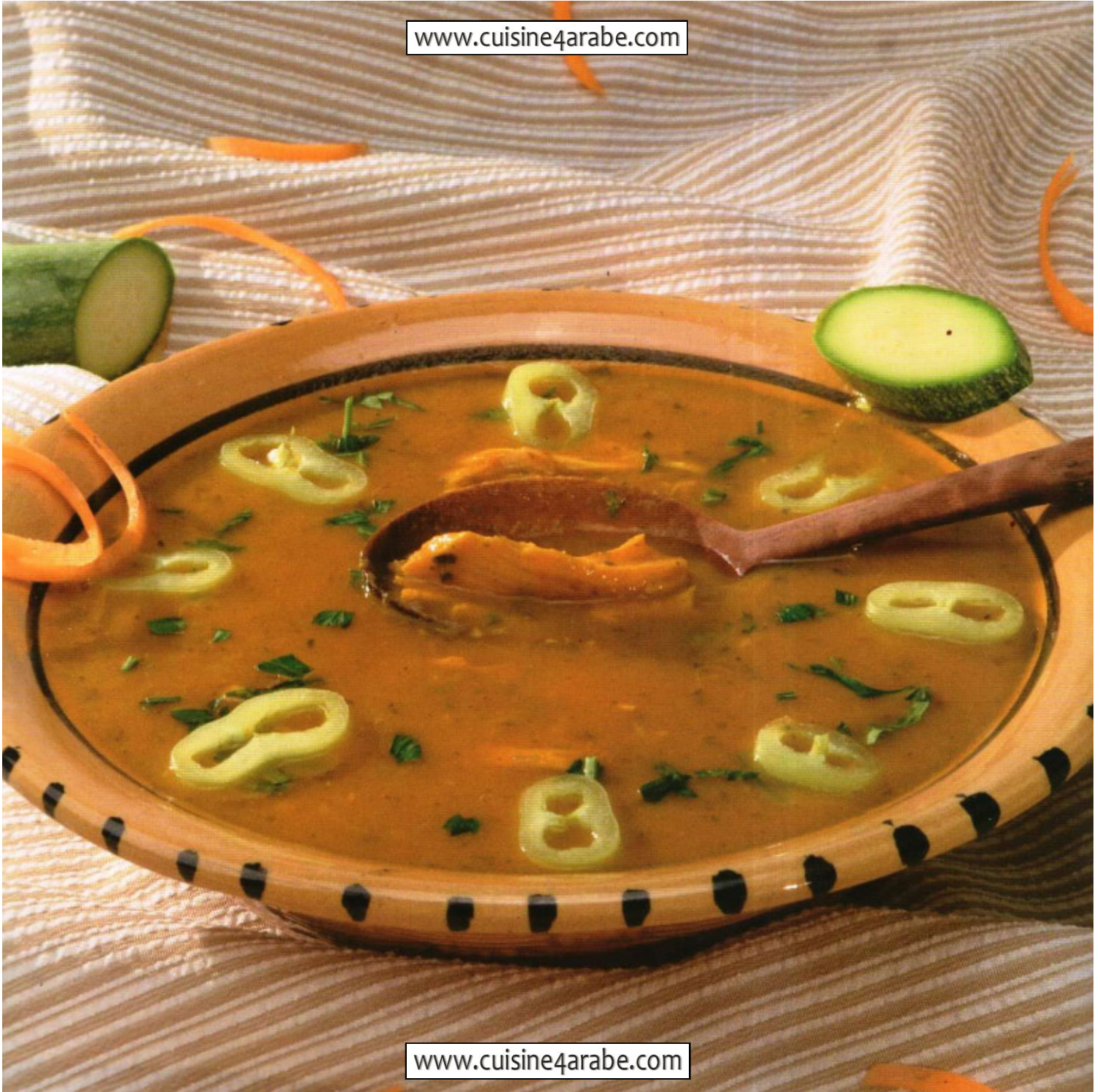


9

أعيدي وضعهم على نار هادئة.  
اخلطي و اتركها تتخثر  
Remettez à feu doux.  
Mélangez et laissez épaissir.

www.cuisine4arabe.com

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

# Harira aux légumes

- 200 g de viande hachée
- 200 g de viande d'agneau
- Blanc de poulet
- 2 oignons • 2 carottes
- 1 courgette
- 1 pomme de terre • 2 tomates • 1 poivron • 1 botte de coriandre • Céleri • Quelques feuilles de salade
- Ras el hanout • Safran • Vinaigre • 2 c à s de farine • Eau • Huile • Smen • Pois chiches • Paprika • Carvi • Cannelle • Sel
- Poivre

## حريرة بالخضار

- 200 غم لحم مفروم • 200 غم لحم غنم • صدر دجاج
- بصلتين • جزرتين
- حبة كوسة • حبة بطاطا
- ربطة كصبرة • 2 حبات طماطم
- رأس فلفل • ربطة حشيش
- كرافص • بعض أوراق السلطة
- رأس الحانوت • زعفران
- ملعقتي أكل فرينة • خل • ماء
- زيت • سمف • حمص • فلفل
- عكري • كروية • قرفة • ملح
- فلفل أسود



www.cuisine4arabe.com



1  
اخلطي اللحم المفروم، الحشيش، السمّن، الملح، الفلفل الأسود و الأحمر، القرفة  
Mélangez viande hachée, coriandre, smen, sel, poivre, cannelle et paprika



2  
ضعي الدجاج، اللحم و البصل في طنجرة  
Dans une marmite, mettez le poulet, la viande et les oignons



3  
أضيفي الجزر، البطاطا الكوسة السلطة و الفلفل  
Ajoutez carottes, pomme de terre, courgette, laitue, poivron,



4  
أضيفي الطماطم، الكراث الكرافص، الحشيش و النعناع  
tomates, poireaux, céleri, coriandre et menthe



5  
أضيفي السمّن، الزيت، الفلفل العكري القرفة، رأس الحانوت، الثوم و الزعفران  
Ajoutez smen, huile, paprika, cannelle, ras el hanout, ail et safran



6  
أضيفي الملح، الفلفل الأسود، مرقى و اطهيههم  
Salez et poivrez. Mouillez et faites cuire



7  
انزعى قطع اللحم، اطحنى و مرقى  
Retirez les morceaux de viande. Mixez et mouillez



8  
أعيدي وضع قطع اللحم و الطماطم المركزة في الشربة  
Remettez la viande et la tomate concentrée dans la hrira



9  
حللي الفرينة في الماء و الخل أضيفي العقدة و اتركها تتخثر بعض الدقائق  
Délaissez la farine dans un peu d'eau et de vinaigre. Versez la liaison et laissez épaissir.

www.cuisine4arabe.com

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)

# Soupe à l'oignon

- 250 g d'oignons
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- ½ l d'eau
- Safran
- Un morceau de blanc de poulet
- Fromage râpé
- 1 cube de bouillon de poulet

## حساء بالبصل

- 250 غم بصل
- 40 غم زبدة
- 40 غم فرينة
- ½ ل ماء
- زعفران
- جزء مف صدر دجاج
- جبنة مبشور
- مكعب مرق الدجاج

15 mn 00 mn 20 mn 00°

www.cuisine4arabe.com



1 لتحضير المرق، فنتي مكعب المرق ثم مرقه و انركيه يغلي  
Pour le bouillon, émiettez le cube de bouillon, ajoutez l'eau et laissez bouillir



2 ضعي البصل المقطع في طنجرة  
Mettez les oignons coupés dans une marmite



3 أضيفي الزبدة و الزيت و قلبه  
Ajoutez le beurre et l'huile. Faites revenir



4 أضيفي الفرينة اخلطي  
Ajoutez la farine. Mélangez



5 مرقه بالمرق و واصلي الطهي  
Mouillez avec le bouillon et poursuivez la cuisson



6 انزعيه من النار و اطحني  
Retirez du feu et mixez



7 أضيفي الملح. القلفل الأسود  
Salez et poivrez



8 أعيدي وضعهم على نار هادئة. و انركيها تنخر  
Remettez à feu doux et laissez épaissir



9 صححي التتبيل إذا لزم الأمر  
Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

www.cuisine4arabe.com

[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



[www.cuisine4arabe.com](http://www.cuisine4arabe.com)



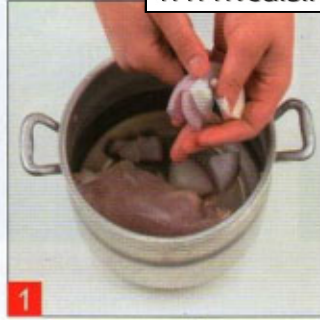
# Chorba beïda

- 2 oignons
- 4 pommes de terre
- 1 botte de persil
- 1 blanc de poulet
- 1 verre à thé de riz
- 1 jaune d'œuf
- Eau
- Huile
- Smen
- Pois chiches
- 1 citron
- 1 bâtonnet de cannelle
- Sel • Poivre noir

## شربة بيضاء

- بصلتين
- 4 حبات بطاطا
- ربطة بقدونس
- صدر دجاج
- فنجان شاي أرز
- صفار بيضة
- ماء • زيت
- سمف • حمص
- ليمونة
- عود قرقة
- ملح • فلفل أسود

www.cuisine4arabe.com



1 في طنجرة، اخلطي البصل و الدجاج  
Dans une marmite, mélangez les oignons et le poulet



2 أضيفي مكعبات البطاطا و كذلك السمن و الزيت  
Ajoutez les cubes de pommes de terre ainsi que le smen et l'huile



3 أضيفي الملح، الفلفل الأسود و عود قرقة، اخلطهم و اطههم  
Ajoutez le sel, le poivre noir et le bâtonnet de cannelle. Mélangez et faites cuire



4 انزعي قطعة الدجاج  
Retirez le morceau de poulet



5 اطحني الكل ثم مرقي  
Mixez puis mouillez



6 أعيدي وضع الدجاج المفتت وأضيفي الحمص و الأرز  
Remettez le poulet émietté. Ajoutez les pois chiches et le riz



7 اخلطي صفار البيض و عصير الليمون  
Mélangez le jaune d'œuf et le jus de



8 أضيفي البقدونس ثم اخلطي قليل من الشربة مع صفار البيض  
Ajoutez le persil. Mélangez un peu de



9 اسكبي الكل فوق الشربة و واصلي الطهي بضعة دقائق  
Versez sur la chorba et poursuivez la cuisson quelques minutes.

15 mn 00 mn 20 mn 00 °

www.cuisine4arabe.com

## مرق الدجاج Bouillon de poulet

- 1 carotte • Persil • Thym
- 1 poireau
- 1 oignon
- Carcasses de poulet • Sel • Poivre noir
- Clous de girofles

- جزرة • بقدونس • زعيترة
- كراث
- بصلة • هيكل دجاج • ملح
- فلفل الأسود • قرنفل



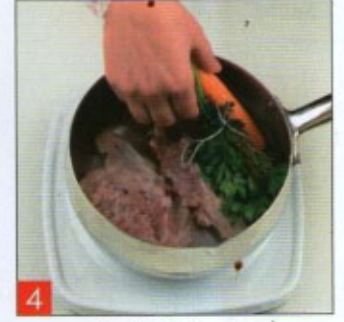
1 شكلي باقة عطرية تتكون من جزرة، بقدونس، زعيترة و كراث  
Confectionnez un bouquet garni avec persil, carotte, thym et poireau



2 اغرزّي القرنفل في حبة البصل  
Piquez un oignon de clous de girofles



3 في كسرونة، ضعي هيكل الدجاج مع الماء  
Dans une casserole, mettez les carcasses de poulet dans de l'eau



4 أضيفي الباقة العطرية  
Ajoutez le bouquet garni



5 و كذلك البصل  
et l'oignon



6 أضيفي الملح و الفلفل الأسود  
Salez et poivrez



7 انزعبي الرغوة من حين لآخر  
Ecumez de temps à autres



8 صفي الرق  
Filtrez votre bouillon.

2



كريمة الشمندر  
Crème de betteraves

4



فولوتي بالكوسة  
Velouté de courgettes

6



شربة فريك  
Chorba frik

8



فولوتي بالجزر  
Velouté de carottes

10



كريمة الدواجن  
Crème de volaille

12



حساء الخضار  
Soupe de légumes

14



شربة الشعيريات  
Chorba vermicelle

16



حساء الكراث  
Soupe de poireau

18



حريرة بالخضار  
Harira aux légumes

20



حساء بالبصل  
Soupe à l'oignon

22



شربة بيضاء  
Chorba beïda

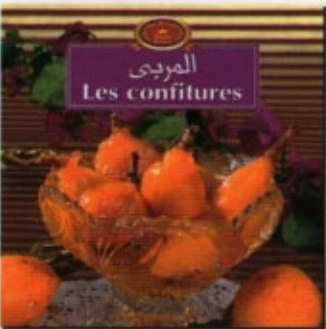
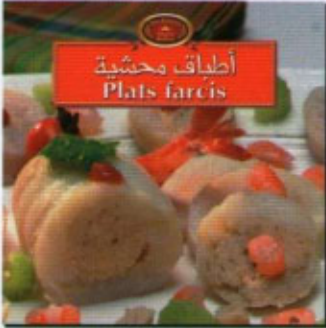
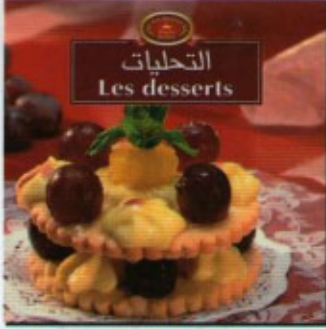
24



مرق الدجاج  
Bouillon de poulet



www.cuisine4arabe.com



www.cuisine4arabe.com

