

Soupe De Mariage Au Poulet Tavuklu Düğün Çorbası



750 gr. De Poulet aux os 1 grande tasse de thé de riz 1 grande tasse de thé de pois chiche 8 tasses d'eau 1 cuillère à café de sel Pour le mélange; 2 cuillères à café de farine 1 citron 1 œuf Pour la surface; 2 cuillères à soupe de beurre

- # Mouillez les pois chiches dès la veille. Faites bouillir le lendemain.
- # Mettez dans une casserole, du poulet, du sel et de l'eau. Faites bouillir jusqu'à que le poulet se ramolli.
- # Retirez le poulet de la casserole. Rajoutez le riz lavé dans la même eau puis faites cuire jusqu'à qu'ils gonflent.
- # Disséguez le poulet. Mélangez le jus de citron, l'œuf et la farine.
- # Quand le riz est cuit, versez le mélange puis mélangez en même temps.
- # Rajoutez les pois chiches et le poulet. Faites bouillir en mélangeant de temps en temps.
- # Mettez dans les bols de services. Versez du beurre grillé.

N-B; Cette recette appartient à Isparta.