Soupe De Farine Au Yaourt

Yoğurtlu Un Çorbası

1 grande tasse de thé de farine
1 bol de yaourt
1 tasse de lait
1 œuf
1 cuillère à soupe de beurre
8 tasses de bouillon de poulet
1 cuillère à café de sel
Pour la surface;
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de poivre rouge en poudre

Grillez du beurre et de la farine.
Rajoutez du bouillon de bœuf froid. Faites cuire en mélangeant.
Mélangez de l'autre côté, du yaourt, un œuf et du lait. Mélangez jusqu'à qu'il soit lisse.
Rajoutez quelques cuillères de la soupe pour faire refroidir.
Rajoutez le mélange dans la soupe puis faites bouillir en mélangeant régulièrement.
Rajoutez du sel juste avant de retirer du feu.
Laissez dans un bol. Versez du poivre rouge grillé avec du beurre.

N-B; Cette soupe appartient à Gaziantep. Vous pouvez saupoudrer des amandes dans la région lors du service.