Soupe à la tripe menteur

Yalancı İşkembe Çorbası

½ kg de Poitrine de poulet désossée
8 tassesd'eau
Une demi-tasse d'huile de maïs
Pour le dressage;
2,5 tasses de yaourt
¾ de tassede farine
7 gousses d'ail
1,5 cuillère à café desel
Pour plus;
vinaigre
Flocons de piment rouge

Mettez dans une casserole, la poitrine de poulet, rajoutez 8 tasses d'eau et laisser bouillir.
Laissez refroidir le poulet et le bouillon de poulet. Préparez le dressage. Battre les gousses d'ail avec un peu de sel. Mettre dans une autre casserole, le yaourt, les gousses d'ail battus, la farine et le bouillon de poulet refroidis. Mélangez avant de metre au four.
Mettrez la casserole dans le four a moyenne température, mélangez régulierement pour que le fond ne tienne pas. Quand elle bouillit, rajoutez les les poulet déchiquetés et le sel. Laissez bouillir 10 minutes.
Mettez la soupe dans les bols puis saupoudrez un peu de vinaigre et des flocons de piment rouge.

N-B: Si vous mettez le bouillon de poulet sur le yaourt, elle risque de prendre un gout aigre.