



Soupe Froide

Soğuk Çorba



- 2 tasses de yaourt
- 1 tasse de yarma
- 1 tasse de pois chiches
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1,5 cuillère à café de sel
- 1 litre d'eau
- Pour la surface :
- 1 cuillère à soupe de menthe séchée
- 1 cuillère à café de poivre rouge flocons

- # Mouillez le yarma et les pois chiches séparément dès la veille. Faites bouillir le lendemain jusqu'au ramollissement.
- # Mettez du yaourt dans une casserole et laissez la farine. Rajoutez de l'eau petit à petit et mélangez en même temps.
- # Puis placez la casserole au feu. Rajoutez les yarma et les pois chiches quand le mélange chauffe.
- # Faites cuire en mélangeant puis retirez du feu sans trop faire bouillir.
- # Partagez la soupe dans les bols puis mettez au réfrigérateur et laissez refroidir pendant 2 heures.
- # Saupoudrez de la menthe sec et du flocon de piment rouge avant de servir.

N-B; Cette est préféré dans la période de Ramadan.