



Soupe Toyga

Toyga Çorbası



- 1 tasse de yaourt
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 tasse de pois chiches
- 1 tasse de boulgour
- 300 gr de viande d'agneau en cubes
- 1 cuillère à café de sel
- 5 tasses de bouillon
- Pour la surface :
- 2 cuillères à soupe de beurre

- # Mouillez les pois chiches dès la veille. Faites bouillir le lendemain jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Coupez la viande en petit morceaux. Rajoutez de l'eau puis laissez bouillir jusqu'au ramollissent.
- # Mettez dans une casserole, du yaourt, de la farine, un œuf et du sel. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange pure.
- # Rajoutez du bouillon de bœuf froid puis placez au feu à moyenne température. Faites cuire en mélangeant.
- # Quand la soupe est au point de bouillir, rajoutez le boulgour puis laissez cuire encore 15 minutes.
- # Puis rajoutez la viande et les pois chiches puis laissez bouillir.
- # Mettez dans les bols de services. Versez du beurre fondu.

N-B; Cette recette appartient à l'Anatolie centrale. La différence avec la soupe de yaourt, est l'utilisation de la menthe.