



Soupe Sakalacarpan

Sakalaçarpan Çorbası



1 œuf
3/4 tasse de lait chaud
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
1 tasse de pois chiches
1/2 tasse de lentilles vertes
2 cuillères à soupe de farine
1 tasse d'huile de tournesol
8 tasses de bouillon de bœuf
1 cuillère à café de sel

- # Préparez les nouilles de la soupe. Mettez dans un bol de mélange, du lait tiède, du sel, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte un peu solide.
- # Laissez reposer la pâte pendant 1/2 heure. Séparez la pâte en 3 morceaux.
- # Ouvrez chaque pâte à la taille d'une assiette. Coupez en forme de bande avec un couteau puis coupez en horizontale à la largeur de 4 doigts.
- # Préparez les autres pâtes de la même manière puis placez sur un papier absorbant et laissez sécher pendant 2-3 jours.
- # Quand la pâte sèche, vous pouvez passer à la préparation de la soupe. Mouillez séparément les pois chiches et les lentilles dès la veille. Faites bouillir le lendemain jusqu'à qu'ils ramollissent.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, puis quand elle chauffe, rajoutez de la farine et laissez griller. Rajoutez les pois chiches et les lentilles puis tournez pour que le goût soit plus bonne.
- # Rajoutez du bouillon de boeuf et du sel. Quand elle bouillie, rajoutez la moitié des nouilles.
- # Faites cuire jusqu'à que les nouilles gonflent.
- # Saupoudrez du flocon de piment rouge lors du service.

N-B; Cette soupe appartient à la cuisine ottomane. De nos jours, cette recette est préparé dans plusieurs régions de la Turquie.