



Soupe De Tarhana Au Yaourt

Yoğurtlu Tarhana Çorbası



1 tasse tarhana
1 bol de yaourt
2 grosses gousses d'ail
1 cuillère à café de sel
6 bols de bouillon
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe pleine menthe séchée

- # Prenez le tarhana dans un bol creux puis rajoutez dans 4 tasses d'eau. Mélangez puis laissez de côté pendant 15-20 minutes.
- # Rajoutez du yaourt, puis mélangez avec une fourchette pour obtenir un mélange lisse.
- # Laissez le mélange dans une casserole, puis rajoutez du bouillon de boeuf et du sel.
- # Placez la casserole à moyenne température puis faites cuire en mélangeant régulièrement jusqu'au point de bouillir.
- # Rajoutez de l'ail écrasé, faites bouillir pendant 2-3 minutes puis retirez du feu.
- # Faites fondre le beurre dans un bol de sauce. Rajoutez de la menthe sèche puis faites cuire.
- # Mettez la soupe dans les bols, puis versez de la sauce à la menthe.

N-B; Si vous ne trouvez pas de yaourt filtré, vous pouvez utiliser 2 bols de yaourt normal.