Soupe De Nouvelle Mariés

Yeni Gelin Çorbası

1 tasse de boulgour
1 tasse de lentilles rouges
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de beurre
1 tasse de yaourt
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à café de sel
8 tasses de bouillon
Pour la surface :
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de menthe séchée
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

Lavez les lentilles, puis tenez dans l'eau froide pendant 1-2 heure. Puis placez à moyenne température et faites bouillir jusqu'à que la forme commence à changer.
Rajoutez du boulgour lavé puis faites cuire ensemble pendant 10 minutes.
Faites cuire dans une autre casserole, la pâte de tomate et le beurre pendant 2-3 minutes. Rajoutez le boulgour et les lentilles avec leur eau de bouillon. Rajoutez du bouillon de boeuf puis faites bouillir une fois.
Mélangez du yaourt, du sel et de la farine. Rajoutez quelques louches de la soupe qui est en train de bouillir. Rajoutez dans la soupe puis mélangez.
Baissez le feu quand la soupe est au point de bouillir. Faites cuir encore 5 minutes retirez du feu.
Faites chauffez le beurre, la menthe et du flocon de piment rouge dans un bol.
Mettez de la soupe dans le bol puis versez de la sauce au beurre.

N-B; Si vous ne rendez pas le yaourt tiède, il risque de se couper.