



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe De Mariage Au Poulet

Tavuklu Düğün Çorbası



750 gr. De Poulet aux os
1 grande tasse de thé de riz
1 grande tasse de thé de pois chiche
8 tasses d'eau
1 cuillère à café de sel
Pour le mélange;
2 cuillères à café de farine
1 citron
1 œuf
Pour la surface;
2 cuillères à soupe de beurre

- # Mouillez les pois chiches dès la veille. Faites bouillir le lendemain.
- # Mettez dans une casserole, du poulet, du sel et de l'eau. Faites bouillir jusqu'à que le poulet se ramolli.
- # Retirez le poulet de la casserole. Rajoutez le riz lavé dans la même eau puis faites cuire jusqu'à qu'ils gonflent.
- # Disséquez le poulet. Mélangez le jus de citron, l'œuf et la farine.
- # Quand le riz est cuit, versez le mélange puis mélangez en même temps.
- # Rajoutez les pois chiches et le poulet. Faites bouillir en mélangeant de temps en temps.
- # Mettez dans les bols de services. Versez du beurre grillé.

N-B; Cette recette appartient à Isparta.