



## Soupe De Farine Au Yaourt

Yoğurtlu Un Çorbası



- 1 grande tasse de thé de farine
- 1 bol de yaourt
- 1 tasse de lait
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 8 tasses de bouillon de poulet
- 1 cuillère à café de sel
- Pour la surface;
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à café de poivre rouge en poudre

- # Grillez du beurre et de la farine.
- # Rajoutez du bouillon de bœuf froid. Faites cuire en mélangeant.
- # Mélangez de l'autre côté, du yaourt, un œuf et du lait. Mélangez jusqu'à qu'il soit lisse.
- # Rajoutez quelques cuillères de la soupe pour faire refroidir.
- # Rajoutez le mélange dans la soupe puis faites bouillir en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez du sel juste avant de retirer du feu.
- # Laissez dans un bol. Versez du poivre rouge grillé avec du beurre.

N-B; Cette soupe appartient à Gaziantep. Vous pouvez saupoudrer des amandes dans la région lors du service.