



Soupe De Tarhana Au Lait

Sütlü Tarhana Çorbasi



1 tasse de Tarhana
6 tasses d'eau
3 tasses de lait
1 cuillère à café de sel

- # Mettez du tarhana et de l'eau dans une casserole. Mélangez jusqu'à que le mélange soit lisse.
- # Placez la casserole à moyenne température. Faites bouillir en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez du lait frais, puis faites bouillir en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez du sel, baissez la température puis faites cuire encore 5 minutes.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Cette recette appartient à Komotini.