



Soupe d'Ainé

Kına Çorbası



- 1 petit poulet
- 10 tasses d'eau
- 1 grand tasse de thé de riz
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 2 cuillères à café de sel
- Pour la surface:
 - 1 café tasse d'huile végétale
 - 1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Posez le poulet dans une cocotte-minutes. Rajoutez de l'eau puis fermez le couvercle. Placez à haute température, quand la douille sort, baissez la température, faites cuire pendant 17-20 minutes.
- # Prenez le poulet de l'eau, puis rajoutez du riz lavé dans la même eau. Faites cuire pendant 20 minutes à moyenne température.
- # Séparez la viande de poulet des os puis disséquez.
- # Rajoutez le poulet dans le riz gonflé. Faites bouillir.
- # Mélangez du citron, du fécule de maïs et du poivre noir. Prenez 2-3 cuillère de soupe en train de bouillir. Versez le mélange tiède dans la soupe.
- # Faites bouillir en mélangeant régulièrement.
- # Faites cuire le flocon de piment rouge et l'huile dans une poêle.
- # Mettez les soupes dans les bols de service. Versez de l'huile chauffé.

N-B; Cette recette est préparé au Thrace de l'Ouest pendant l'aine, le mariage et les jours importants.