



Soupe à la tripe menteur

Yalancı İşkembe Çorbası



½ kg de Poitrine de poulet désossée
8 tasses d'eau
Une demi-tasse d'huile de maïs
Pour le dressage;
2,5 tasses de yaourt
¾ de tasse de farine
7 gousses d'ail
1,5 cuillère à café de sel
Pour plus;
vinaigre
Flocons de piment rouge

Mettez dans une casserole, la poitrine de poulet, rajoutez 8 tasses d'eau et laissez bouillir.

Laissez refroidir le poulet et le bouillon de poulet. Préparez le dressage. Battez les gousses d'ail avec un peu de sel. Mettez dans une autre casserole, le yaourt, les gousses d'ail battues, la farine et le bouillon de poulet refroidis. Mélangez avant de mettre au four.

Mettez la casserole dans le four à moyenne température, mélangez régulièrement pour que le fond ne tienne pas. Quand elle bout, rajoutez les morceaux de poulet déchiquetés et le sel. Laissez bouillir 10 minutes.

Mettez la soupe dans les bols puis saupoudrez un peu de vinaigre et des flocons de piment rouge.

N-B: Si vous mettez le bouillon de poulet sur le yaourt, elle risque de prendre un goût aigre.