



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

Soupe Fraîche de Tarhana

Taze Tarhana Çorbası



- 4 tasses de lait
- 2 tasses de yaourt
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe pâte de tomate
- 1 cuillère à soupe pâte de piment rouge
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
- 1 cuillère à café de sel

- # Mélangez la farine dans le beurre puis retirez du feu.
- # Quand la farine refroidit, rajoutez de la pâte de tomate puis du yaourt et mélangez.
- # Rajoutez un oeuf, du sel, du lait et du bouillon de poulet si vous en possédez.
- # Remettez au feu et rajoutez de l'eau pour quelle prend la forme.
- # Tournez du meme sens jusqu'au bouillonnement.
- # Servez chaud.

N-B: Vous pouvez décorer la soupe en rajoutant de la menthe séchée.