



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

Soupe de Yarma

Yarma Çorbası



2 tasses de yaourt
1 tasse d'eau de blé
1 cuillère à soupe de margarine
1 cuillère à soupe de menthe séchée
6 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau
1 cuillère à café de sel

- # Mouillez le blé la veille. Le lendemain, laissez bouillir jusqu'au ramollissement.
- # Rajoutez 6 verres d'eau puis laissez bouillir. Rajoutez le yaourt mélangé avec de l'eau sur le blé.
- # Après avoir rajouté du sel, laissez bouillir au feu.
- # Faites fondre la margarine dans une poêle, rajoutez de la menthe, laissez chauffer 1-2 minutes puis versez sur la soupe.
- # Servez chaud.

N-B: Cette soupe est une spécialité d'Amasya