



## Soupe De Keskek

Keşkek Çorbası



- 1 tasse de blé pour Keşkek
- 1 tasse de pois chiches
- 1 oignon moyen
- 1 tasse à thé d'huile de maïs
- 2 tablettes de bouillon de bœuf
- 2 cuillères à café de sel
- De l'eau tant que possible
- 1 cuillère à soupe de menthe séchée
- Pour le mélange ;
- 1 œuf
- 1 morceau de jus de citron
- 1,5 tasses de yaourt
- Pour la surface ;
- Une demi-tasse d'huile de maïs de thé
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Laissez bouillir le blé et les pois chiches séparément.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile de maïs, quand elle chauffe, rajoutez de l'oignon, puis quand elle grille, rajoutez le blé avec l'eau qui bouilli puis rajoutez du sel et laissez bouillir pendant 10 minutes.
- # Pendant ce temps, mélangez le yaourt, le citron et l'œuf jusqu'à qu'elles deviennent lisse.
- # Mettez sur le mélange de blé, les pois chiches bouillis et les tablettes de bouillon de bœufs, puis le mélange de yaourt.
- # Laissez cuire la soupe en mélangeant régulièrement. Si l'état est foncé, vous pouvez rajoutez de l'eau.
- # Retirez du four quand elle bouillit, saupoudrez tout de suite de la menthe séché puis mélangez.
- # Mettez la soupe dans les assiettes. Rajoutez du flocon de piment rouge cuit dans l'huile de maïs.

**N-B:** Vous servir cette soue de façon froide.