



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

---

## Soupe De Yaourt

Yoğurt Çorbası



3 tasses de yaourt  
1 œuf  
1 tasse à thé de farine  
7 tasses d'eau  
1 tablette de bouillon de bœuf  
2 cuillère à café de sel  
Pour la surface;  
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol  
Une demi-cuillère à soupe de flocons de piment rouge

# Mettez dans une casserole non-aluminium, du yaourt, un œuf et du sel puis mélangez.  
# Rajoutez de l'eau chaude sur le mélange, petit à petit et mélangez en rajoutant l'eau chaude. Mélangez avec mixer pour qu'elle devienne lisse avant de placer au four.  
# Placez la soupe à moyenne température. Laissez cuire en mélangeant. Quand elle est au point de bouillir, rajoutez le bouillon de bœuf écrasé dans vos mains.  
# Réglez le four à basse température. Laissez bouillir encore 5 minutes et retirez du four et mettez dans les bols. Versez de l'huile chauffée dans le flocon de piment.

N-B: Si vous utilisez du yaourt filtré, il est conseillé d'augmenter la quantité de sel.