



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.