



Soupe de Yayla

Yayla Çorbası



5 cuillère a soupe de riz
2 tasses de yaourt
8 tasses d'eau
2 cuillères à soupe de farine
1 tasse de café d'huile végétale
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à soupe de menthe séchée
1,5 cuillère à café de sel

- # Faites bouillir le riz avec de l'eau.
- # Rajoutez 8 verres d'eau puis laissez bouillir.
- # Fouettez le yaourt avec la farine.
- # Chauffez le yaourt en mettant quelque cuillère d'eau bouillante dessus.
- # Versez le mélange de yaourt sur le mélange de riz. Ajoutez le sel.
- # Quand elle bouillie, laissez encore quelques minutes sur le four.
- # Faites griller l'huile, le piment rouge et la menthe séchée.
- # Versez sur la soupe.
- # Serez chaud.

N-B: Selon la volonté, vous pouvez ajoutez 1 oeuf sur le mélange de yaourt.