



Soupe De Cerkez

Çerkez Çorbası



1 tasse de blé
1 tasse de maïs sec à bouillir
250 gr. de viande de poulet sans os
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de beurre
1 tasse à café de farine
4 tasses de bouillon de poulet
6 tasses d'eau
Pour le mélange :
1 tasse de yaourt
1 œuf
1 cuillère à soupe de sel
Pour la surface :
De la menthe sèche

- # Nettoyez, lavez et filtrez le blé et les maïs sec séparément dès la veille.
- # Le lendemain, laissez bouillir les deux ingrédients séparément avec l'eau à laquelle elles sont mouillées.
- # Laissez bouillir la viande de poulet avec de l'eau tant que possible.
- # Mettez dans une casserole profonde, de la farine, de l'huile végétale et du beurre. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à que la farine devient rose.
- # Rajoutez du bouillon de poulet chaud et de l'eau. Puis rajoutez du blé et du maïs bouillis. Laissez bouillir pendant 10 minutes.
- # Pendant ce temps, mélangez le yaourt, l'œuf et le sel et versez dans la soupe qui est en train de bouillir, puis mélangez.
- # Quand la soupe est au point de bouillir, rajoutez les morceaux de viande puis laissez cuire à basse température pendant 15 minutes.
- # Retirez du four. Laissez reposer un peu, puis mettez dans les bols de soupe. Saupoudrez de la menthe sèche dessus.

N-B: Il ne faut pas utiliser du maïs de pop-corn car elles ne bouilliront pas.