



## Soupe d'Arafat

Arafat Çorbası



2 cuisses de poulet  
1 tomate  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de farine  
1,5 tasses de pois chiches  
2 tasses de yaourt  
4 gousses d'ail  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à soupe de menthe séchée  
8 tasses d'eau  
Pour les boules ;  
1 tasse de boulgour fin  
2,5 tasse à thé d'eau chaude  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 petit oignon  
1 cuillère à café de sel  
1 tasse à thé de farine

- # Dès la veille, nettoyez, rincez et mouillez les pois chiches avec de l'eau propre puis laissez bouillir le lendemain jusqu'à que les pois chiches deviennent molles.
- # Rajoutez 8 tasses d'eau sur les cuisses de poulet puis laissez bouillir.
- # Mettez 2,5 tasses à thé d'eau chaude sur les boulgours et laissez attendre 10 minutes. Puis rajoutez un oignon sec, du cumin, du sel, du poivre noir et du flocon de piment rouge.
- # Commencez à pétrir le mélange. Rajoutez de la farine petit à petit et pétrissez de façon à obtenir une pâte non collante aux mains.
- # Prenez du mélange, des morceaux un peu plus grand que des pois chiches puis roulez. Mettez les boules dans un plat contenant de la farine. Secouez pour que les boules soient farinées.
- # Nettoyez l'os des cuisses de poulet bouillies et faites des petits morceaux.
- # Mettez dans la casserole de soupe, de l'huile végétale, quand elle chauffe, rajoutez les tomates râpées.
- # Tournez les tomates pendant 1-2 minutes. Versez l'eau bouillie des cuisses de poulet puis quand elle bout, rajoutez les boules préparées.
- # Rajoutez 10 minutes plus tard, les morceaux de viande de poulet et les pois chiches bouillies.
- # Pendant ce temps, mélangez au yaourt, 1 tasse d'eau avec de l'ail, quand la soupe vient au point de bouillir versez petit à petit et rajoutez du sel. Laissez cuire en mélangeant pendant 5 minutes.
- # Rajoutez enfin de la menthe séchée, mélangez, retirez du four puis servez.

N-B: Vous pouvez mettre le mélange de yaourt pendant le service.