



## Nourriture De Goce

Göce Aşı



- 1 tasse de blé
- 1 tasse de lentilles vertes
- ½ tasse de maïs séché
- 1 oignon moyen
- 1 œuf
- 1 tasse à thé de yaourt
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomate
- 2 cuillère à café de sel
- 6 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf

- # Laissez bouillir séparément le blé, les lentilles vertes et les maïs avec 3 fois plus d'eau.
- # Laissez bouillir les lentilles en rajoutant des oignons coupé finement.
- # Séparez la moitié du blé bouilli, rajoutez 1 œuf, 1 tasse à thé de yaourt, 1 tasse à thé d'huile et de la pâte de tomate. Écrasez avec un mixer jusqu'à que le blé soit écrasé.
- # Mettez les lentilles aux oignons avec l'autre moitié de blé et les maïs dans une casserole.
- # Rajoutez 6 tasses d'eau ou de bouillon de bœuf chaud.
- # Quand le mélange vient au point d'être brulant à moyenne température, rajoutez le mélange d'œuf en mélangeant.
- # Quand tous les ingrédients sont au point de bouillir, rajoutez du sel, réglez le four à basse température, laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du four.
- # Serve chaud dans les bols de soupe.

**N-B:** La cuisson des maïs séchés prend du temps. Vous pouvez remplacer du maïs en conserve ou du maïs frais. Cette recette appartient à la région du d'Anatolie centrale.