Soupe de Tutmac

Tutmaç Çorbası

2 tasses de yaourt
1 tasse de pois chiches
½ tasse de farine
1 œuf
2 cuillère à café de sel
7 tasses de bouillon de bœuf
2 tasses d'eau
Pour la Tutmaç;
1 tasse d'eau
De la farine tant que possible
1 cuillère à café de sel
Pour la surface;
1 tasse à thé d'huile végétale
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

Le tutmac se prépare quelques jours en avance. Au moment de la préparation de la soupe, vous utiliserez de façon sèche.
Pour faire du tutmac, mettez dans un bol creux, 1 tasse d'eau tiède, du sel, et de la farine petit à petit. Faites une pâte solide.
Séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez finement sur une surface farinée. Ouvrez l'autre pâte de la même manière. Laissez attendre la pâte pendant 1 heure avant de couper pour que l'humidité disparaisse.
Coupez la pâte avec 1 cm de de largeur en forme de bande. Puis coupez à 1 cm pour former un carré. Laissez sécher les tutmaç dans un endroit non humide pendant 3-4 jours.
Mettez dans une casserole, 2 tasses de yaourt, 2 tasses d'eau, 1 œuf et ½ tasse de farine. Fouettez avec une casserole jusqu'à qu'elle devient pure.
Placez le mélange froid à moyenne température. Laissez bouillir en mélangeant régulièrement.
Rajoutez 7 tasses de bouillon de bœuf, quand elle bouillit, rajoutez les tutmaç et les pois chiches bouillies. Rajoutez du sel.
Quand la soupe est au point de bouillir, baissez la température. Laissez bouillir 7-8 minutes puis retirez du feu.
Servez dans les bols, versez du flocon de piment rouge chauffé dans l'huile.

N-B: Cette soupe apparient à Bingöl. Dans la recette originale, le flocon de piment rouge versée, vient d'une plante appelé anih.