



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 appartient à Bingöl. Dans la recette originale, le flocon de piment rouge versée, vient d'une plante appelé anih.