



Lebeniye au Yaourt

Yoğurtlu Lebeniye



- 1,5 tasse de pois chiches
- 1 tasse de riz
- 500 gr. de viande de bœuf en morceau
- 2 tasses de yaourt
- ½ tasse de farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de menthe
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à café de sel
- 8 tasses de bouillon de viande rouge

- # Laissez bouillir les pois chiches, le riz et la viande séparément.
- # Fouettez le yaourt, la farine et l'œuf jusqu'à qu'elles soient lisse.
- # Mettez les pois chiches et le riz dans la casserole à soupe.
- # Mettez la casserole au four à moyenne température, rajoutez le mélange de yaourt.
- # Rajoutez tout de suite le bouillon de viande rouge. Mélangez en rajoutant de l'huile végétale et du sel
- # Enfin, rajoutez la viande bouillie. Quand la soupe bouillie, rajoutez de la menthe puis retirez du four.
- # Servez chaud dans les bols à soupes.

N-B : Cette soupe appartient à la région de Gaziantep. Vous pouvez moderniser la soupe en remplaçant la viande rouge par la viande de poulet.