



## Soupe Terviye

Terviye Çorbasi



1 petit oignon  
1 tasse de sehriye  
6 cuillères à soupe d'huile végétale  
8 tasses de bouillon de bœuf ou de l'eau  
2 cuillère à café de sel  
1 cuillère à soupe de menthe séchée  
Pour le Mélange;  
1 tasse de yaourt  
1 œuf  
4 gousses d'ail  
1 tasse d'eau  
1,5 cuillère à soupe de farine

# Coupez les oignons finement. Laissez cuire dans l'huile puis rajoutez le Sehriye puis tournez quelquefois.  
# Rajoutez 8 tasses de bouillon de bœuf ou d'eau chaude. Laissez cuire jusqu'à que les Sehriye deviennent molles.

# Préparez le mélange pendant ce temps. Mettez dans un bol creux, du yaourt, un œuf, des gousses d'ails écrasés, de la farine et de l'eau fraîche. Mélangez avec une fourchette jusqu'à que le mélange devient pure lisse.

# Rajoutez le mélange tout doucement, dans la soupe qui est en train de bouillir. Mélangez puis rajoutez du sel.  
# Mélangez la soupe régulièrement, quand elle est au point de bouillir, réglez le four à basse température et laissez cuire encore 5 minutes.

# Rajoutez enfin la menthe séchée, retirez du feu puis servez.

N-B: Terviye est le nom donné au jour de la veille de la fête de mouton.