Soupe de Rumen Chevronnés

Terbiyeli İşkembe Çorbası

1 kg. De rumen de bœuf
1 ail moyen
2 tasses de yaourt
1 œuf
4 cuillères à soupe de farine
1 jus de citron
3 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à café de sel
6 tasses d'eau

Nettoyez le rumen, coupez le rumen un peu plus petit que la soupe au rumen
Mettez le rumen dans une casserole, rajoutez 6 tasse d'eau et fermez le couvercle. Quand elle est au point de bouillir, baissez la température du four et laissez encore 50 minutes.
Éteignez le four. Préparez la sauce pendant que le rumen refroidit. Pour cela : Mettez dans un bol creux, du yaourt, un œuf, du jus de citron, 1 cuillère à café de sel et fouettez jusqu'à la forme pure.
Après avoir nettoyé le gras du rumen, rajoutez le mélange, puis les ails battus. Rajoutez du sel et mélangez pendant 15-20 minutes.
Servez chaud.

N-B : Selon la volonté, vous pouvez grillez les ails avant de rajoutez dans la soupe.