



Soupe Ocak

Ocak Çorbası



- 1 tasse de Sehriye
- 1,5 litre d'eau
- 1 tasse de yaourt
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 tomates
- 1 cuillère à café de menthe
- 1 cuillère à café de sel
- ½ tasse de thé d'huile végétale

- # Laissez bouillir dans une casserole, de l'eau peu salée.
- # Rajoutez le Sehriye dans l'eau bouillissant. Laissez bouillir pendant 10 minutes.
- # D'un autre côté, mettez dans un bol creux, de la farine, du yaourt et un œuf, puis mélanger pour obtenir une forme pure.
- # Rajoutez sur le mélange, l'eau avec le Sehriye pour qu'elle devient tiède.
- # Rajoutez le mélange dans la soupe et mélangez.
- # Épluchez les tomates, coupez finement en petit morceaux. (Mélangez la soupe de temps en temps)
- # Laissez cuire les tomates dans l'huile végétale à moyenne température jusqu'à qu'elles deviennent molles.
- # Rajoutez les tomates cuit dans la soupe, rajoutez la menthe et le sel puis laissez cuire tous ensemble pendant 5 minutes.
- # Servez chaud.

N-B : Les tomates doivent être coupées au lieu d'être râpé, qui donne pas le même résultat.