



Soupe Aux Blés

Buğdaylı Çorba



1,5 tasses d'eau de blé
1 poivron vert
1 oignon moyen
1 tomate moyenne
1 tasse de thé d'huile végétale
1,5 cuillère à thé de sel
6 tasses d'eau ou de bouillon
Pour le dressage;
1,5 tasses de yaourt
1 œuf
2 cuillères à soupe de farine

Mouillez le blé dès la veille. Laissez bouillir le lendemain dans une cocotte minute ou dans une casserole.

Mettez de l'huile dans la casserole où la soupe va cuire. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons coupé finement.

Quand les oignons commencent à cuire, rajoutez le piment coupé en petit morceau et dénoyauté.

Rajoutez une tomate épluchée et coupez en petit morceau. Laissez cuire jusqu'à qu'il perdent sa forme.

Rajoutez de l'eau ou du bouillon de boeuf chaud. Mélangez du yaourt avec des oeufs et de la farine. Rajoutez un peu de soupe pour rendre le mélange plus tiède.

Rajoutez dans la soupe qui bouillit, le blé bouilli puis le mélange. Mélangez régulièrement. Réglez le feu à basse température. Laissez cuire encore 10 minutes puis retirez du four.

N-B: Si vous voulez encore un peu plus de goût, vous pouvez passer la moitié du blé au robot.