



## Soupe d'Haricots Secs

Kuru Bakla Çorbası



1 tasse de haricots secs  
1 tasse de yaourt  
1 cuillère à soupe de farine  
5 cuillère à soupe d'huile végétale  
1,5 cuillère à thé de sel  
3 tasses d'eau  
4 tasses de bouillon de bœuf

- # Mettez les haricots secs dans une cocotte-minute. Rajoutez 3 tasses d'eau. Quand il est au point de bouillir, laissez bouillir à basse température pendant 30 minutes.
- # Puis passez les haricots bouilli dans le robot pour obtenir un mélange lisse.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile et de la farine. Laissez griller jusqu'à que la couleur devient marron clair, puis retirez du four. Faites refroidir en mélangeant.
- # Pendant ce temps, mélangez du yaourt avec 4 tasses de bouillon de boeuf. Puis rajoutez du sel.
- # Rajoutez les haricots secs dans la farine, puis rajoutez le mélange de yaourt. Mélangez le contenu.
- # Placez la casserole à moyenne température, puis faites bouillir en mélangeant. Puis laissez cuire à basse température pendant 5 minutes.
- # Retirez la soupe du feu puis ramenez à table. Selon votre volonté, vous pouvez saupoudrer du flocon de piment rouge.

**N-B:** Si vous ne possédez pas de robot, vous pouvez passer les haricots dans un filtre.