



Soupe De Pain

Ekmek Çorbası



La moitié des morceaux de pain rassis
1,5 tasses de yaourt
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à soupe de farine
1 cuillère à café de sel
5,5 tasses de bouillon de boeuf ou de l'eau
Pour la surface ;
5 - 6 brins de persil

- # Coupez la peau extérieure des pains, faites des tranches, rajoutez du yaourt puis mélangez. Enveloppez avec du plastique puis mettez au réfrigérateur pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, passez le mélange au robot ou pétrissez avec les mains.
- # Mettez dans une casserole, du bouillon de boeuf ou de l'eau froide. Rajoutez de la farine, du sel et du pain au yaourt. Mélangez l'ensemble.
- # Placez la soupe à moyenne température puis faites bouillir en mélangeant régulièrement.
- # Quand il est au point de bouillir, rajoutez du beurre. Réglez le four à basse température puis laissez bouillir 5 minutes.
- # Prenez la soupe dans une assiette creux. Puis saupoudrez du persil haché.

N-B: La soupe de pain est une façon idéale pour utiliser les pains rassis.