



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Soupe De Riz Aux Ails

Sarımsaklı Piring Çorbası



- 1 tasse de thé de riz
- 2 cuillères à soupe de yaourt
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 gousses d'ail
- 1,5 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à café de menthe séchée
- 1 cuillère à café de sel
- 6 tasses d'eau ou de bouillon de boeuf

Nettoyez et lavez le riz. Prenez dans une casserole. Rajoutez 2 tasses d'eau. Laissez cuire à basse température jusqu'à que le riz absorbe son liquide.

Grillez dans une autre casserole, du beurre et de la farine. Quand l'odeur de la farine disparaît, rajoutez du yaourt, puis mélangez à l'aide d'une cuillère.

Quand le mélange devient lisse, rajoutez des ails battues, du riz bouilli, du sel et du bouillon de boeuf.

Laissez cuire la soupe à moyenne température en mélangeant régulièrement. Quand elle est au point de bouillir, rajoutez de la menthe séchée, puis baissez la température du feu, laissez cuire encore 2-3 minutes.

Servez chaud.

N-B: Vous pouvez préparer cette soupe avec le riz restant de la veille.