



Soupe De Nouille Au Yaourt

Yoğurtlu Erişte Çorbası



1 bol de nouilles
1 poitrine de poulet
4 tasses de bouillon de poulet
5 tasses d'eau
Pour le dressage;
1 tasse de yaourt
2 cuillères à soupe de farine
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 oeuf
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
8 - 10 brins de persil

Laissez bouillir la poitrine de poulet, séparez des os, puis laissez de côté.

De l'autre côté, laissez bouillir l'eau avec un peu de sel. Rajoutez des nouilles puis laissez cuire pendant 5-6 minutes.

Pendant ce temps, rassemblez les ingrédients du mélange puis obtenez un mélange pure. Si le mélange est trop gras, vous pouvez rajoutez de l'eau.

Rajoutez du bouillon de poulet sur les nouilles qui sont en train de cuire. Rajoutez quelque minutes plus tard, la viande de poulet puis mélangez.

Rajoutez quelque cuillère de soupe dans le mélange. Mélangez régulièrement jusqu'à que la soupe soit au point de bouillir.

Laissez cuire à basse température pendant 5 minutes puis mettez dans les bols. Saupoudrez du persil haché.

N-B: Vous pouvez préparer cette soupe avec des pâtes où des nouilles d'orge.