

RECEPT

Yoghurtsoep

INGREDIËNTEN



- 1 liter** volle Turkse yoghurt
- 1 kopje** Turkse rijst (van Tosya)
- 3 eetlepels** bloem
- halve** theelepel zout
- 1** ei
- 1** eetlepel gedroogde munt

BENODIGDHEDEN



- Grote soeppan
- Kom

BOODSCHAPPENLIJST



- 1 liter** volle Turkse yoghurt
- Turkse rijst (van Tosya)
- Bloem
- Zout
- 1** ei
- Gedroogde munt

Was de rijst eerst goed en laat deze daarna een half uur heel zachtjes koken in een grote soeppan met ongeveer 3 theeglasen water. Blijf tijdens het koken voortdurend roeren, zodat de rijst niet aan de bodem van de pan kan vastplakken.

Meng ondertussen de yoghurt met 3 eetlepels bloem, 3 theeglasen water, 1 ei en een halve eetlepel zout in een kom tot een glad geheel.

Zodra de rijst zacht is geworden kan het yoghurtmengsel worden toegevoegd aan de rijst. Doe dit heel geleidelijk en rustig, terwijl je voortdurend blijft roeren, anders zal de soep gaan klonteren!

Als alle yoghurt bij de rijst is gegoten kun je een eetlepel gedroogde munt aan de soep toevoegen. Vervolgens laat je de soep nog 15 minuten doorkoken, terwijl je voortdurend blijft roeren. Daarna kan hij opgediend worden!

Garneer de soep eventueel met een klontje boter en wat paprikapoeder.

Let op: Yoghurtsoep is vers het allerlekkerst!

