Suppe mit trockenen Hülsenfrüchten

Kuru Bakla Çorbası

1 Glas Hülsenfrüchte
1 Glas Joghurt
1 EL Mehl
5 EL Öl
1 ½ KL Salz
3 Gläser Wasser
4 Gläser Fleischbrühe

Die trockenen Hülsenfrüchte und drei Gläser Wasser in ein Schnellkochtopf füllen. Sobald es anfängt zu sieden dann bei niedriger Stufe 30 Minuten köcheln lassen.
Die weichgekochten Hülsenfrüchte zusammen mit der Flüssigkeit in einem Mixer zu einer geschmeideigen Masse verarbeiten.
In einen Topf Öl und Mehl geben und den Mehl hellbraun braten anschliessend vom Herd nehmen und unter Umrühren abkühlen.
Joghurt und vier Gläser Fleischbrühe schlagen und Salz einstreuen.
Zu dem hellbraun gebratenen Mehl die mit dem Mixer verarbeiteten Hülsenfrüchte und mit Fleischbrühe geschlagenes Joghurt hinzufügen und vermischen.
Den Suppentopf bei mittlerer Stufe unter Umrühren zum kochen bringen. Danach fünf Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen.
Die Suppe vom Herd nehmen und heiss zu Tisch bringen. Nach Wunsch kann Chiliflocken eingestreut werden.

Tipp: Wenn kein Stabmixer oder Küchenmaschine vorhanden, dann können die Hülsenfrüchte dur einen Sieb gepresst werden.