



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Tomatennudelsuppe

Şehriyeli Domates Çorbası



1 Glas Suppenudel
3 grosse reife Tomaten
3 Spitzpaprika
1 Glas Mehl
7 EL Öl
6 Gläser Wasser
1 ½ KL Salz
½ KL Pfeffer
Für die Oberfläche:
Getrocknete Minze

- # In einem Topf Öl erhitzen und Mehl hinzufügen. Bei mittlerer Stufe braten bis das mehliges Geruch nicht mehr zu vernehmen ist.
- # Die entkernten und klein gehackten Spitzpaprika hinzugeben und gelb dünsten.
- # Danach gehobelte Tomaten und Salz hinzugeben. Köcheln bis die Tomaten eine tomatenmarkähnliche Konsistenz erreicht hat.
- # Kochendes Wasser hineinfüllen und die Suppenudel hinzufügen. Bei mittlerer Stufe unter Umrühren dünsten bis die Suppenudel aufblähen.
- # Kurz bevor der Topf vom Herd genommen wird schwarzen Pfeffer einstreuen. In Suppenschalen aufteilen.

Tipp: Wenn die Farbe der Tomatennudelsuppe noch rötlicher sein soll dann kann 1/2 Löffel Tomatenmark hinzugefügt werden.