Brotsuppe

Ekmek Çorbası

½ altbackenes Brot
1 ½ Gläser Joghurt
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 KL Salz
5 ½ Gläser Wasser oder Fleischbrühe
Für die Oberfläche:
5 – 6 Petersilienzweige

Die Kruste des Brotes abschneiden und entsorgen, dann in Scheiben schneiden, Joghurt hinzufügen und vermischen. Mit Frischhaltefolie zudecken und eine Nacht über in den unteren Fach des Kühlschranks stellen.
Diese Mischung mit dem Mixer oder mit der Hand kneten bis eine breiförmige Konsistenz erhalten wurde.
In einen Topf kaltes Wasser oder Fleischbrühe einfüllen, Mehl, Salz und die breiförmige Joghurt-Brot-Mischung hinzugeben und vermischen.
Die Suppe bei mittlerer Stufe und unter stetigem Umrühren kochen.
Sobald es anfängt zu sieden Butter hinzufügen. Den Herd auf niedrige Stufe runterschalten und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
Heiss in eine tiefe Servierschale umfüllen und mit gehackten Petersilien bestreuen.

Tipp: Die Brotsuppe kann für die Weiterverwendung altbackenen Brotes verwendet werden.