Knoblauchreissuppe

Sarımsaklı Pirinç Çorbası

1 Teeglas Reis
2 EL Joghurt
2 EL Mehl
4 Knoblauchzehen
1 ½ EL Butter
1 KL getrocknete Minze
1 KL Salz
6 Gläser Wasser oder Fleischbrühe

Den Reis säubern, waschen und in einen adäquaten Topf füllen. Zwei Gläser Wasser hieinfüllen und bei niedriger Stufe köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist.
In einem anderen Topf Butter und Mehl anbraten bis der mehlige Geruch nicht mehr zu vernehmen ist und vom Herd nehmen. Joghurt hinzugeben und mit der Hıtze des Topfes und mit einer Gabel oder einem Schneebesen vermischen.
Wenn die Mischung eine geschmeidig geworden ist gehackte Knoblauch, gekochten Reis, Salz und Fleischbrühe hinzugeben.
Die Suppe bei mittlerer Stufe unter stetigem Umrühren kochen. Sobald es anfängt zu sieden trockene Minze hinzugeben und den Herd auf niedrige Stufe runterschalten und weitere 2-3 Minuten kochen.
Heiss zu Tisch bringen.

Tipp: Die Knoblauchreissuppe kann auch mit dem Reis am Vortag zubereitet werden.