



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

## Sellerie mit Soße

Terbiyeli Kereviz



4 mittel grosse Sellerie  
1 grosse Zwiebel  
1 grosse Karotte  
1 Glas Erbsen aus der Dose  
6 EL Olivenöl  
1 ½ KL Salz  
2 Gläser warmes Wasser  
Für die Sosse:  
½ Teeglas Zitronensaft  
1 Ei  
1 EL Mehl

- # In eine tiefe Schale 5 Gläser kaltes Wasser, 1 Esslöffel Mehl und den Saft einer halben Zitrone einfüllen. Die dünn geschälten und gewürfelten Selleriestücke hinzugeben.
- # Bei mittlerer Stufe in einem Topf Olivenöl erhitzen und die grob gehackten Zwiebel hinzugeben.
- # Mit geschlossenem Deckel die Zwiebel glasig dünsten. Anschliessend die klein gewürfelten Karotten hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- # Danach die Selleriestücke aus dem Zitronensaft herausnehmen und Erbsen aus der Dose hinzugeben und Salz einstreuen. Zwei Gläser warmes Wasser hineinfüllen.
- # Bei mittlerer Stufe die Sellerie weich kochen währenddessen die Zutaten wie Zitronensaft, Mehl und Ei für die Sosse vermischen.
- # Von der kochenden Suppe 1-2 Löffel in die Sosse einfüllen und anschliessend über die Sellerie giessen und unterrühren, dann vom Herd nehmen.
- # Lauwarm oder kalt zu Tisch bringen.

**Tipp:** Die Mischung aus Zitronensaft und Mehl führt zum einen dazu dass sich die Sellerie nicht verdunkeln und zum anderen dass ihr eigener Geruch etwas neutralisiert wird.