



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

---

## Trügerische Kuttelsuppe

Yalancı İşkembe Çorbası



½ kg Hühnerbrust (knochenfrei)  
8 Gläser Wasser  
½ Glas Maisöl  
Zum Einsoßen:  
2 ½ Gläser Joghurt  
¾ Glas Mehl  
7 Knoblauchzehen  
1 ½ Kaffeelöffel Salz  
Auf die Oberfläche:  
Essig  
Chilipulver

- # Hühnerbrust in einen Topf geben und 8 Gläser Wasser zufügen, und bis die Hühnerbrust durch ist kochen.
- # Während die Hühnerbrust und die Hühnerbrühe abkühlt die Soße vorbereiten. Knoblauchzehen mit ein wenig Salz zerstampfen, Joghurt in einen anderen Topf geben, den zerstampften Knoblauch, Mehl und die abgekühlte Hühnerbrühe hinzufügen. Bevor es auf den Herd gestellt wird mit einem Schneebesen gut umrühren.
- # Nun diese bei mittlerer Hitze unter umrühren mit dem Schneebesen kochen. Während es zum Kochen beginnt die zerrupfte Hühnerbrust und Salz hinzugeben und 10 Minuten kochen.
- # Die trügerische Kuttelsuppe in Suppenschalen füllen, und mit Essig und Chilipulver abschmecken.

**Tipp:** Wenn auf das Joghurt warme Hühnerbrühe hinzugegeben wird könnte es säuerlich werden.