



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

Nudel mit Suppenmehl (Tarhana)

Tarhanalı Makarna



1 Packung Nudeln
3 EL trockene Suppenmehl
1 EL Tomatenmark
1 EL Butter
3 EL Sonnenblumenöl
1 ½ KL Salz

- # Topf mit reichlich Wasser füllen zum Kochen bringen und Salz einstreuen.
- # Nudeln hinzugeben und ohne Deckel die Nudel weich kochen.
- # Ein Glas kaltes Wasser untermischen und danach in einen Sieb umfüllen und abtropfen lassen.
- # In einen Topf Butter und Sonnenblumenöl erhitzen und danach Suppenmehl hinzugeben und bis sie eine feste Form erhält anbraten.
- # Dazu Tomatenmark und Salz geben bei niedriger Hitze eine Weile anbraten und vom Herd nehmen.
- # Die Nudeln in einen Topf geben und die zubereitete Suppenmehlmischung unterrühren, bei niedriger Hitze kurz anbraten und servieren.

Tipp: Wenn mit dem Nudelkochwasser Gläser ausgewaschen werden erhält man glänzendklare Gläser.