



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

---

## Linsensuppe ala Kebapçı

Kebapçı Usulü Mercimek Çorbası



- 1 Glas Linsen
- 1 mittel große Kartoffel
- 1 mittel große Zwiebel
- 1 mittel große Karotte
- 1 Espressotasse Öl
- 1 EL Mehl
- 1 ½ EL trockene Minze
- 1 Dessertlöffel Paprikamark
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Salz
- 1 Dessertlöffel Pfeffer
- 1 Glas Fleischbrühe

- # Linsen auswaschen und abtropfen, Zwiebel, Kartoffel und Karotten zuschneiden. Das ganze wahlweise in einem Schnellkochtopf mit 5 Gläsern Wasser so lange bis die Linsen püree förmig werden kochen.
- # In einen anderen Topf Öl und Mehl geben, auf mittlerer Hitze bis der Mehlgeruch schwindet anbraten.
- # Dazu in einem Glas warmen Wasser Paprika und Tomatenmark dazu geben.
- # Wenn der Mark anfängt zu kochen dann Minze und Pfeffer hinzugeben.
- # Währenddessen die gekochte Linse mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree verarbeiten.
- # Diese Mischung unter umrühren in die minzhaltige Mischung mischen. Dazu ein Glas Fleischbrühe und drei Gläser Wasser geben.
- # Wenn es anfängt zu kochen, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Warm servieren.

**Tipp:** Diese Suppe kann auch ohne Karotten zubereitet werden. In diesem Fall die Wassermenge zum kochen um ein Glas reduzieren.