



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

Frische Tarhanasuppe

Taze Tarhana Çorbası



4 Gläser Milch
2 Schalen Joghurt
4 EL Mehl
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark
1 Ei
2 EL Butter oder Margarine
1 Dessertlöffel Salz

- # Das Mehl in der Butter anbraten und vom Herd nehmen.
- # Nach dem abkühlen des Mehls zuerst Mark, dann Joghurt dazu geben mit einer Gabel oder Schneebesen umrühren.
- # Ei, Salz, Milch und Falls vorhanden eine Fleischbouillontablette dazugeben.
- # Nochmals auf den Herd stellen und Wasser dazu füllen bis es an Konsistenz gewinnt.
- # So lange umrühren bis es anfängt zu köcheln.
- # Warm servieren

Tipp: Die Suppe kann mit getrockneter Minze garniert werden.