



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

Splittingsuppe

Yarma Çorbası



2 Gläser bevorzugt gesiebttes Joghurt
1 Glas Getreide
1 EL Margarine
1 EL getrocknete Minze
6 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
1 Dessertlöffel Salz

- # Das Getreide am Vorabend in Wasser legen, am nächsten Tag weich kochen.
- # Dazu 6 Gläser Wasser geben und kochen, in einer Schüssel den mit Wasser geschlagenen Joghurt unter umrühren dazugeben.
- # Salz einstreuen und bei schwacher Hitze weiter köcheln lassen.
- # Margarine in einer Pfanne schmelzen, getrocknete Minze zufügen, 1-2 Minuten andünsten und anschließend die Suppe damit benieseln.
- # Warm servieren

Tipp: Diese Suppe gehört der Amasya Region an.