



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

Mehlsuppe

Un Çorbasi



1 Glas Wasser
1 EL Butter
6 EL Öl
3 mittel große Tomaten
1 Glas Milch
1 Ei
10 Gläser Fleischbrühe oder Wasser
2 KL Salz

- # Zuerst die Tomaten dünn hobeln, durch den Sieb pressen und auffangen.
- # In einen Topf Öl einfüllen und bei mittlerer Hitze erhitzen anschließend gesiebtes Mehl einfüllen und rosarötlich anbraten.
- # Anschliessend vom Herd nehmen und während dessen Milch und Ei mit dem Mixer schlagen.
- # Wenn das Mehl lauwarm geworden ist, dann die zuvor vorbereitete Tomatenflüssigkeit hinzugeben und vermischen und den Herd wieder einschalten.
- # Zugleich die Milch-Ei-Mischung einmischen.
- # Bevor die Suppe zum quellen anfängt Fleischbrühe oder Wasser einfüllen und unter umrühren zum Kochen bringen.
- # Salz hinzufügen und weitere 1-2 Minuten köcheln lassen und warm servieren.

Tipp: Die Menge der Fleischbrühe oder des Wassers sieht anfangs zu viel aus, jedoch erhält es die richtige Konsistenz während dem Kochvorgang.