



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

Hochzeitssuppe

Düğün Çorbası



300 g Lammfleisch
1 EL feingehackte getrocknete Zwiebel
1 Ei
3 ½ EL Mehl
1 Glas Joghurt
7 Gläser Wasser
2 KL Salz
Für die Oberfläche:
5 EL Öl
1 KL geschrotete Paprikaflocken

- # In den Topf klein geschnittenes Lammfleisch, feingehackte Zwiebel, 7 Gläser Wasser hinzugeben. Das Fleisch mehr wie normal dünsten.
- # Wenn das Fleisch im Schnellkochtopf zubereitet wird, dann wird es nach dem Sieden bei niedriger Hitze 17 Minuten weiter geköchelt.
- # Anschliessend wird das Fleisch zum Abkühlen stehen gelassen.
- # In eine tiefe Schale Joghurt, Ei, Mehl, Salz und ein Glas von der abgekühlten Fleischbrühe mit einem Schneebesen oder mit einer Gabel glattschlagen.
- # Die Joghurtsoße nun unter umrühren dünn in die Fleischbrühe und das Fleisch einfließen lassen.
- # Die Suppe bei mittlerer Hitze unter umrühren aufkochen lassen und anschliessend weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- # Die Suppe warm in Suppenschüssel einfüllen und mit der in Öl erhitzten geschroteten Paprikaflocken begießen.

Tipp: In der Originalrezeptur der Hochzeitssuppe werden keine getrocknete Zwiebeln verwendet. Wenn die Zwiebel mit dem Lammfleisch gedünstet werden, hinterlassen sie einen guten/angenehmen Geschmack.