



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

Suppe aus gekochten und getrockneten Weizen

Keşkek Çorbası



1 Glas Weizen
1 Glas Kichererbsen
1 mittel große Zwiebel
1 Teeglas Maisöl
2 Fleischbrühetabletten
2 KL Salz
Aufnehmbare Menge Wasser
1 EL getrocknete Minze
Zum Marinieren:
1 Ei
Saft einer Zitrone
1 ½ Gläser Joghurt
Für die Oberfläche:
½ Glas Maisöl
1 KL geschrotete Paprikaflocken

- # Weizen und Kichererbsen getrennt kochen (Kochwasser des Weizens aufbewahren).
- # Im Topf Maisöl erhitzen und fein gehackte Zwiebel hinzugeben und dünsten, danach Weizen samt dem Kochwasser einfüllen und Salzen. Weitere 10 Minuten kochen.
- # In der Zwischenzeit Joghurt, Zitrone und Ei zu einer glatten Masse verarbeiten.
- # In diese kochende Weizenmischung zuerst die Kichererbsen und Fleischbrühetabletten hinzugeben und anschließend die Mariniersoße hinzufügen.
- # Unter ständigem Mischen die Suppe kochen und falls es zu dickflüssig geworden ist, dann etwas Wasser einfüllen.
- # Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, dann vom Herd nehmen und zugleich getrocknete Minze unterrühren.
- # Die Keşkekuppe in Servierteller einfüllen und in Maisöl gebratene geschrotete Paprikaflocken eingießen.

Tipp: Die Keşkekuppe kann auch kalt serviert werden.