



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

Joghurtsuppe

Yoğurt Çorbası



3 Gläser Joghurt
1 Ei
1 Teeglas Mehl
7 Gläser Wasser
1 Fleischbrühetablet
2 KL Salz
Für die Oberfläche:
4 Esslöffel
½ EL geschrotete Paprikaflocken

- # In einem Topf Joghurt, Ei, Mehl und Salz mit Hilfe eines Schneebesens schlagen.
- # Langsam unter Umrühren die zuvor abgemessene Menge kochendes Wasser hineinfüllen. Damit die Suppe glatt wird eine kurze Zeit mit dem Schneebesen vermischen bevor es auf den Herd kommt.
- # Die Suppe bei mittlerer Hitze unter Umrühren kochen. Sobald es anfängt zu köcheln, die in der Hand zerbröselte Fleischbrühetablette hinzugeben.
- # Den Herd auf niedrige Stufe schalten und weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und warm in Suppenteller füllen und mit der in Öl erhitzten geschroteten Paprikaflocken eingiessen lassen und servieren.

Tipp: Wenn bei der Zubereitung dieser Suppe perkolierter Joghurt verwendet wird, dann sollte die Menge des Salzes ein wenig erhöht werden.