



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

Almsuppe

Yayla Çorbası



5 EL Reis
2 Gläser Joghurt
8 Gläser Wasser
2 EL Mehl
1 Espressotasse Öl
1 Dessertlöffel rote Paprikaflocken
1 EL getrocknete Minze
1 ½ Dessertlöffel Salz

- # Reis mit einer geringen Menge Wasser kochen.
- # Dazu 8 Gläser Wasser geben und kurz aufkochen lassen.
- # Während dessen Joghurt und Wasser mit einem Schneebesen umrühren.
- # Ein paar Löffel gekochtes Wasser in den Joghurt geben und ein wenig erwärmen.
- # Diese lauwarme Mischung in das Reisgemisch schnurförmig eingießen und mit Salz bestreuen.
- # Wenn die Suppe aufkocht, dann noch ein paar Minuten auf dem Herd stehen lassen.
- # Öl, rote Paprikaflocken und Minze erhitzen.
- # Die Suppe damit benieseln.

Tipp: Auf Wunsch kann in das Joghurtgemisch ein Ei hinzugefügt werden.