



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

Grießsuppe

İrmik Çorbası



1 Glas Grießkörner
3 mittel grosse Tomaten
6 EL Öl
8 Gläser Fleischbrühe
2 KL Salz
Zum Marinieren:
½ Glas Milch
1 Ei

- # In einen kleinen Topf gehobelte Tomaten und ein Dessertlöffel Salz geben, bei niedriger Hitze kochen bis die Farbe sich ändert.
- # In einem anderen Topf ÖL erhitzen und die Grießkörner hinzugeben. So lange umrühren und braten bis die Grießkörner sich weiss verfärben.
- # Das Tomatenpüree hinzugeben einige Male umrühren und die Fleischbrühe einfüllen und bei niedriger Hitze weitere 10 Minuten kochen.
- # In der Zwischenzeit Milch und Ei schlagen und aus der Suppe einen Schöpflöffel zu dieser Ei-Milch-Mischung hineinfüllen und somit diese Mischung leicht erwärmen. Diese Mischung anschliessend in die Suppe einfließen lassen.
- # Restmenge von einem Dessertlöffel Salz einstreuen, diese Marinade durch umrühren in der Suppe verteilen, weitere 5 Minuten kochen lassen.
- # Die Suppe warm in Suppenschalen füllen und auf Wunsch mit Petersilie und Dill verzieren.

Tipp: Anstelle der Tomaten kann auch Tomatenmark verwendet werden. In einem Glas Wasser und ein Esslöffel Tomatenmark vermischen und bei niedriger Hitze kochen.