



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

---

## Prinzensuppe

Şehzade Çorbası



2 Gläser Mandeln  
2 Gläser Milch  
2 EL Butter  
1 Glas Mehl  
8 Gläser Fleischbrühe  
2 KL Salz  
½ KL Pfeffer  
Für die Oberfläche:  
8 EL ÖL  
1 KL geschrotete Paprikaflocken  
1 EL gehackte Petersilien

- # Die Mandel kurz kochen und die Haut abziehen. Milch hinzugeben und mit dem Mixer zu einer Brühe verarbeiten.
- # In einen Topf Butter und Mehl geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Bis sich das Mehl verdunkelt auf dem Herd stehen lassen.
- # Auf den Mehl Fleischbrühe geben und unter Umrühren zum Kochen bringen.
- # Die Milch-Mandel-Mischung, Salz und Pfeffer hinzugeben, bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren kochen.
- # Sobald die Suppe anfängt zu siedeln den Herd runterschalten und weitere 10 Minuten kochen.
- # Währenddessen die Suppenoberflächenzutaten zubereiten. In einen Topf Öl und geschrotete Paprikaflocken geben und auf den Herd stellen. Sobald die Farbe der Paprikaflocken sich mit dem Öl vermischt vom Herd nehmen und fein gehackte Petersilie unterrühren.
- # Die Suppe in Servierschalen füllen und mit dieser Öl-Paprikaflocken-Mischung begießen und servieren.

**Tipp:** Diese Suppe wurde zum ersten Mal im Jahre 1539 von Kanuni Sultan Süleyman zu der Beschneidungszeremonie von den Prinzen Selim und Beyazit zubereitet.