



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

Murmelsuppe

Misket Çorbası



1 Glas gedünstete Kichererbsen
200 g Hackfleisch
2 ½ EL feine Bulgur (Weizengrütze)
1 ½ -2 EL Mehl
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 EL Öl
1 Ei
5-7 Äste Petersilie
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1 Dessertlöffel Salz
Pfeffer
7-8 Gläser warmes Wasser

Hackfleisch, Bulgur, Mehl, Ei, Petersilie, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel zu einer Klößchenmasse verarbeiten.

Murmelgroße Klößchen formen.

Die Zwiebel sehr fein schneiden und in wenig Öl anbraten, gekochtes Wasser hinzugeben.

Die Klößchen in diese Zwiebelbrühe geben und kochen bis sie auf der Oberfläche auftauchen.

Die gedünsteten Kichererbsen hinzufügen und schließlich mit der in Öl erhitzten Tomatenmark benieseln, mit Petersilie garnieren.

Tipp: Die Zwiebeln können auch direkt in die Klößchenmasse eingearbeitet werden, jedoch erhöht es den Geschmack der Suppe, wenn sie angebraten werden.