



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

Milchsuppe

Süt Çorbası



1 Teeglas Reis
1 l Milch
3 Gläser Wasser
2 EL Mehl
1 ½ KL Salz
Zum Verzieren:
1 KL geschrotete Paprikaflocken

- # Den Reis säubern, waschen und in den Topf geben in dem die Suppe gekocht wird.
- # 3 Gläser Wasser hinzufügen und bei mittlerer Hitze mit offenem Deckel weichkochen und bis der Reis ihre Form verliert.
- # Den Reis vom Herd nehmen und eine halbe Stunde in Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- # Währenddessen in einer Rührschale Milch und Mehl vermischen.
- # In den gekochten und lauwarmen Reis die Mischung aus Milch und Mehl langsam einfließen lassen und unterrühren.
- # Die Mischung bei mittlerer Hitze kochen und ab und zu umrühren, damit es nicht verklumpt.
- # Die Suppe einmal aufkochen und in Suppeteller oder in Schalen füllen.
- # Mit geschroteten Paprikaflocken bestreuen und servieren.

Tipp: Zuerst den Reis in Wasser kochen, das führt dazu, dass man weniger Milch verbraucht. Aber auf Wunsch kann auch der Reis mit Milch gekocht werden.