



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

---

## Gebratene Linsensuppe

Kavurma Mercimek Çorbası



- 1 Glas rote Linsen
- 1 mittel grosse Zwiebel
- 1 grosse Karotte
- 1 mittelgrosse Sellerie
- 1 mittelgrosse Kartoffel
- Saft einer halben Zitrone
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Kaffeetasse Reis
- 1 KL gemahlener Kümmel
- 1 KL Pfeffer
- 2 KL Salz
- 8 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
- 1 Teeglas Öl

# Zuerst die Linsen mit 4 Gläsern Wasser kochen bis ein Brei entstanden ist.

# Im Topf Öl erhitzen und in 5 Minuten Abständen nacheinander halbkreisförmig zugeschnittene Zwiebel, grob gehobelte Karotten, Sellerie und Kartoffel hinzugeben und dünsten.

# Auf das gedünstete Gemüse fein gehackten Knoblauch und ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben und einige Male umrühren.

# Die zuvor gekochten Linsen und den Zitronensaft hinzugeben.

# Die ganzen Zutaten kochen bis sie miteinander vermischt sind, dann gemahlene Kümmel, Pfeffer, Salz und 8 Gläser Fleischbrühe hinzugeben.

# Sobald die Suppe anfängt zu kochen, den Herd auf niedrige Hitze runterschalten und weitere 5 Minuten köcheln lassen, anschliessend vom Herd nehmen.

# Warm servieren.

**Tipp:** Wenn man der Suppe etwas Farbe verleihen will, dann kann man während des Kochvorgangs der Gemüsen einen Löffel Paprikamark hinzugeben.