



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.