



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

Pilzsuppe

Mantar Çorbası



250 g Pilze
1 Teeglas Öl
4-5 EL Mehl
4 Gläser Fleischbrühe
1 KL Salz
Saft einer Halben Zitrone

- # In ½ Liter Zitronen-Wasser die gewaschenen ganzen Pilze ohne sie zu zerdrücken kochen.
- # Das Mehl mit Öl rosarot braten.
- # Fleischbrühe hinzugeben und einmal aufkochen.
- # In diese Fleischbrühe fein gehackte Pilze hinzugeben.
- # Sobald es aufkocht Salz hinzugeben.
- # Warm servieren.

Tipp: In diese Suppe kann auch feingeschnittenes Hühnerfleisch beigefügt werden.