



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

Paprikasuppe

Biber Çorbası



4 rote Paprika
2 Spitzpaprika
1 grosse Zwiebel
3 Knoblauchzehen
4 EL Sonnenblumenöl
1 EL Weizenstärke
1 Fleischbrühetablette
1 EL Paprikamark
5 Gläser Wasser
2 KL Salz

- # Die Paprika waschen und in der Mitte durchschneiden und entkernen und grob zuschneiden.
- # In einem Topf Öl erhitzen und die grob zugeschnittenen roten Paprika und Spitzpaprika hinzugeben. Damit es nicht am Boden anbrennt ab und an umrühren.
- # Sobald die Paprika eingeweicht sind die grob zugeschnittenen Zwiebel und feingehackte Knoblauch hinzugeben, mit geschlossenem Deckel 5-6 Minuten kochen.
- # Auf die weichgekochten Zutaten 3 Gläser warmes Wasser hinzugeben, ein wenig kochen lassen und vom Herd nehmen, mit dem Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- # Die Mischung in den Topf geben und in einem ½ Glas Wasser aufgelösten Mark und Weizenstärke einfüllen und gut umrühren.
- # Bei mittlerer Hitze zu der Suppe 2 Gläser warmes Wasser, Salz und zerbröselte Fleischbrühetablette hinzufügen.
- # Die Suppe ab und an unter umrühren aufkochen lassen.
- # In einem tiefen Teller oder Suppenschalen warm servieren.

Tipp: Wenn man Weizenstärke benutzt erhält man eine bessere Konsistenz.