



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

Bohnensuppe

Ayşekadın Çorbası



250 g Bohnen
2 Spitzpaprika
1 mittel grosse Zwiebel
1 mittel grosse Tomate
1 Glas Milch
1 Kaffeetasse Sonnenblumenöl
2 EL Mehl
1 ½ KL Salz
1 Fleischbrühetablette
5 Gläser Wasser

- # Bohnen säubern, waschen und in kleine Stücke zuschneiden, Tomaten schälen und in ein paar Stücke zuschneiden, Spitzpaprika entkernen und grob zuschneiden, Zwiebel Schälen und in 4-5 Stücke zuschneiden.
- # Die Zubereiteten Zutan in einen Schnellkochtopf oder in einen Topf geben und 4 Gläser Wasser und ½ KL Salz hinzugeben.
- # Die Zutaten länger als normal kochen und vom Herd nehmen.
- # Die leicht abgekühlten Zutaten mit dem Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- # In einem anderen Topf Öl erhitzen und Mehl anbraten.
- # Sobald das Mehl rosarot wird, dann die Bohnenmischung hinzugeben und bei mittlerer Hitze kochen.
- # In die Mischung ein Glas warmes Wasser, ein Glas warme Milch, eine Fleischbrühetablette und 1 KL Salz hinzugeben.
- # Alle Zutaten zusammen ein mal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
- # Warm in einem Servierteller servieren.

Tipp: Falls kein Mixer vorhanden die Zutaten sehr fein hacken und kochen. Die anderen Vorgänge wie oben durchführen.