



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

---

## Kartoffelsuppe

Patates Çorbasi



4 mittel grosse Kartoffel  
1 grosse Zwiebel  
1 Stück weisse Hühnerfleisch  
1 EL Butter  
Für das Marinieren:  
1 Ei  
1 EL Mehl  
2 Gläser Milch  
3 KL Salz

- # Kartoffel waschen, schälen und in ein paar Stücke zuschneiden und in einen Topf geben und klein gehackte Zwiebel hinzugeben.
- # 6 Gläser Wasser hinzugeben und die Kartoffel weich kochen.
- # In einem anderen Topf Hühnerfleisch mit 2 Gläsern Wasser kochen.
- # Die Kartoffel nach dem Kochen mit einem Pürrierstab pürieren.
- # Das Kartoffelpüree in einen Topf geben und das gekochte und zerrupfte Hühnerfleisch und Butter hinzugeben, eine kurze Zeit bei niedriger Hitze köcheln lassen. Von dem Kochwasser des Hühnerfleisches 6 Gläser hinzugeben.
- # Nun die Sosse aus Milch, Ei, Mehl und Salz langsam dünn einfliessen lassen und gleichzeitig umrühren.
- # Sobald die Suppe anfängt zu siedet ein paar Minuten weiter kochen lassen und vom Herd nehmen.
- # In einen Servierteller geben und mit geschroteten Paprika verzieren.

**Tipp:** Die Kartoffel kann im rohen Zustand gehobelt und anschliessend gekocht werden. Bei dieser Art von zubereitung müssen die Kartoffel nicht mit dem Mixer bearbeitet werden.