



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.